

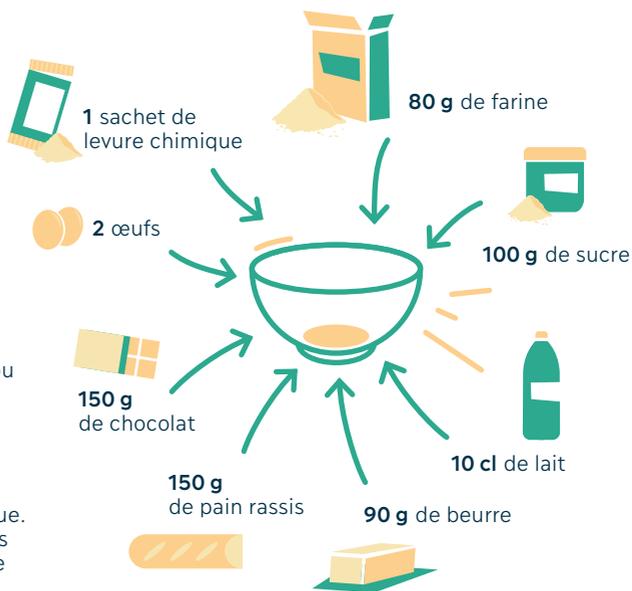
# LES FICHES RECETTES

Recette anti-gaspi

## BROWNIE ANTI-GASPI

**INGRÉDIENTS** pour 6 pers

- ▶ 150 g de pain rassis.
- ▶ 90 g de beurre (peut être remplacé par de la purée d'amandes).
- ▶ 100 g de sucre.
- ▶ 10 cl de lait.
- ▶ 150 g de chocolat (reste de chocolat de Pâques ou de Noël par exemple).
- ▶ 2 œufs.
- ▶ 80 g de farine.
- ▶ 1 cuillère à soupe de poudre à lever ou un sachet de levure chimique.
- ▶ Si vous le souhaitez, vous pouvez rajouter **100 g** de noix ou noisettes.



## PRÉPARATION

Préchauffez votre four à 180°C. Placez le pain rassis dans un grand saladier et couvrez-le de lait pour le faire ramollir. Une fois que le pain a ramolli, mixez le tout. Placez le beurre, le chocolat cassé en petits morceaux et le sucre dans une casserole et faites chauffer à feu doux. Quand le mélange a fondu uniformément, mélangez bien jusqu'à obtenir une crème lisse et homogène. Enlevez la casserole du feu et laissez la préparation refroidir. Incorporez les œufs un à un en mélangeant bien, la farine et la poudre à lever, le pain et le lait, et mélangez de nouveau à la cuillère en bois. Si vous ajoutez des noix ou noisettes, concassez-les grossièrement et ajoutez-les à la préparation. Versez la pâte à brownie dans un moule rectangulaire et enfournez à 180°C pour 35 minutes. Sortez le gâteau du four et laissez refroidir une dizaine de minutes avant de démouler.

- ▶ Servez et dégustez votre brownie anti-gaspi chaud ou froid en fonction de vos préférences !

TOUSECOPRESPONSABLES

métropole  
GrandNancy

[www.grandnancy.eu](http://www.grandnancy.eu)