

Apéro « anti-gaspi »

POUR UTILISER
le pain dur
&
les petits restes de
fromage

P'TITS GÂTEAUX APÉROS

- ✓ Temps de préparation : 30 minutes
- ✓ Temps de cuisson : 15 minutes

ingrédients :

- ½ bol de pain rassis,
- ½ bol de gruyère râpé
- 2 œufs battus
- Herbes de provence

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Couper le pain rassis en chapelure grossière.
3. Mélanger la chapelure, le fromage et les 2 œufs. Assaisonner de sel, poivre et herbes de provence.
4. Poser des petits tas de pâte sur une plaque de four garnie d'une feuille de papier sulfurisé et cuire 15 min.