



Chapelure



Ingrédients :

- 500 g de pain sec ou plus

Préparation :

- Couper le pain sec en morceaux de moyenne taille.
- Le déposer sur une plaque allant au four.
- Enfourner à 120°C pendant 30 minutes pour bien sécher le pain.
- A la sortie du four, laisser refroidir le pain.
- Passer le pain soit au blender (attention il faut avoir un blender assez puissant), ou le réduire en poudre avec une râpe ou à l'aide d'un torchon et d'un rouleau à pâtisserie.