

UPCYCLING: CHIPS DE CROISSANTS

La réutilisation des produits invendus permet de préserver de précieuses ressources et d'éviter des traitements de déchets inutiles. Les produits préparés avec amour deviennent de nouveaux aliments savoureux grâce à l'upcycling et vous contribuez ainsi directement à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Variante salée

Coupez les croissants de la veille en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Trempez rapidement un côté des tranches dans de l'huile de tournesol ou de colza et déposez-les sur une plaque, côté huilé vers le haut. Assaisonnez-les au gré de vos envies. Cuisez-les ensuite durant env. 3-4 minutes à env. 200 °C avec le soupirail ouvert.

DES IDÉES DE POSSIBILITÉS DE COMBINAISONS:

- Croissant au beurre avec paprika et sel
- Croissant à la saumure avec sel et poivre
- Croissant aux graines avec fines herbes à salade
- Croissant au maïs avec curry



VALEUR GUSTATIVE: LES CHIPS DE CROISSANTS CROUSTILLANTES ET ÉPICÉES SONT IDÉALES POUR ACCOMPAGNER UNE SALADE OU POUR ÊTRE GRIGNOTÉES ENTRE DEUX.

Variante sucrée

Couper les croissants de la veille en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur. Disposez-les sur une plaque. Mettez env. 2-3 g de mélange pour Florentins sur les tranches de croissant. Puis cuisez-les 5 minutes à env. 200 °C avec un jet de vapeur.

MÉLANGE POUR FLORENTINS

100 g d'amandes
200 g de Mix Florentin

VALEUR GUSTATIVE: LA SURFACE LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE ET AU GOÛT DE NOISETTES CONFÈRE AUX CHIPS DE CROISSANTS CROUSTILLANTES UN ARÔME PLAISANT ET UNE NOTE SUCRÉE. IDÉAL COMME GARNITURE DE CAFÉ.

