



Le pain perdu retrouvé

INGRÉDIENTS POUR 2 PERSONNES :

- Cinq tranches de pain rassis
- Une tasse de lait Fairebel (20 cl)
- Une cuillère à soupe de sucre fin
- Un sachet de sucre vanillé
- Un œuf
- Du beurre Fairebel
- Du sucre impalpable
- Pour les pains perdus chocolatés: remplacer le lait et les sucres par une tasse de lait chocolaté Fairebel

Josiane André a 56 ans et travaille chez bpost.

Elle a toujours été sensible aux différentes formes de gaspillage, que ce soit dans son travail, ou dans sa vie privée. Mais elle est particulièrement touchée par le gaspillage alimentaire. Savez-vous qu'un tiers de ce qui est produit au niveau mondial n'est jamais consommé? Plusieurs impacts à ce gaspillage: éthique, écologique et économique.

Et chaque fois que Josiane le peut, elle apporte sa contribution, à son niveau, dans ce combat contre le gaspillage alimentaire.

C'est donc tout naturellement qu'elle vous propose cette recette simple mais si délicieuse : le pain

perdu. Mais il n'est pas «perdu» pour tout le monde, et sûrement pas pour Josiane! Car justement, cette recette permet de réutiliser le pain rassis plutôt que de le jeter. Et rien de tel que les produits Fairebel pour le rendre encore plus savoureux.

Josiane soutient Fairebel en représentant les consommateurs au sein du conseil d'administration. Par le biais de son mandat, elle souhaite préserver les intérêts de chacun tout en maintenant une juste rémunération des producteurs laitiers.

Cette recette est donc une bonne manière d'éviter le gaspillage tout en soutenant une cause solidaire.

RECETTE

I
Battre l'œuf dans une assiette en y ajoutant le lait, le sucre fin et le sucre vanillé.

II
Tremper les tranches de pain et les égoutter.

III
Après avoir mis le beurre chauffé dans la poêle, faire dorer progressivement les tranches de pain.

IV
Servir chaud ou froid en saupoudrant de sucre impalpable.

Comme cela me rappelle mon enfance! Maman nous préparait, pour mon frère et moi, toujours du pain perdu quand nous rentrions de l'école. Impossible d'oublier l'odeur, le goût, et le plaisir lié à ce moment... Maman luttait déjà à sa manière contre le gaspillage, je perpétue cette tradition écologique et citoyenne. Faites comme moi tout en vous faisant plaisir!

