

Faites durer le plaisir du pain !



**CHOISIR ET CONSERVER
SON PAIN**



**CONGÉLATION
ET DÉCONGÉLATION**



**2 RECETTES GOURMANDES
À DÉCOUVRIR**

Bien choisir et conserver son pain



La durée de conservation varie d'un type de pain à un autre.
Utile à savoir pour faire le bon choix à la boulangerie...

LA BAGUETTE

au top du top
pendant 6 heures

La baguette est un pain « plaisir » à consommer rapidement. Vous profiterez au maximum de sa croûte croustillante et de sa mie moelleuse dans les 6 heures environ après l'achat.

Grâce à un pétrissage un peu moins intense et à une mie plus dense, la « Tradition » se conserve un peu mieux que la baguette classique.

COMPLET, SEIGLE, LEVAIN...

2 jours au moins

Grâce aux types de farines utilisées et au mode de pétrissage, ces pains de caractère ont une mie bien dense.

Conservés dans de bonnes conditions, **vous pourrez en profiter pendant 2 jours au moins.**

BIEN CONSERVER SON PAIN

à l'abri de l'air

Une fois à la maison : mettez votre pain à l'abri de l'air, dans un torchon propre, un sac à pain en tissu ou une huche à pain.

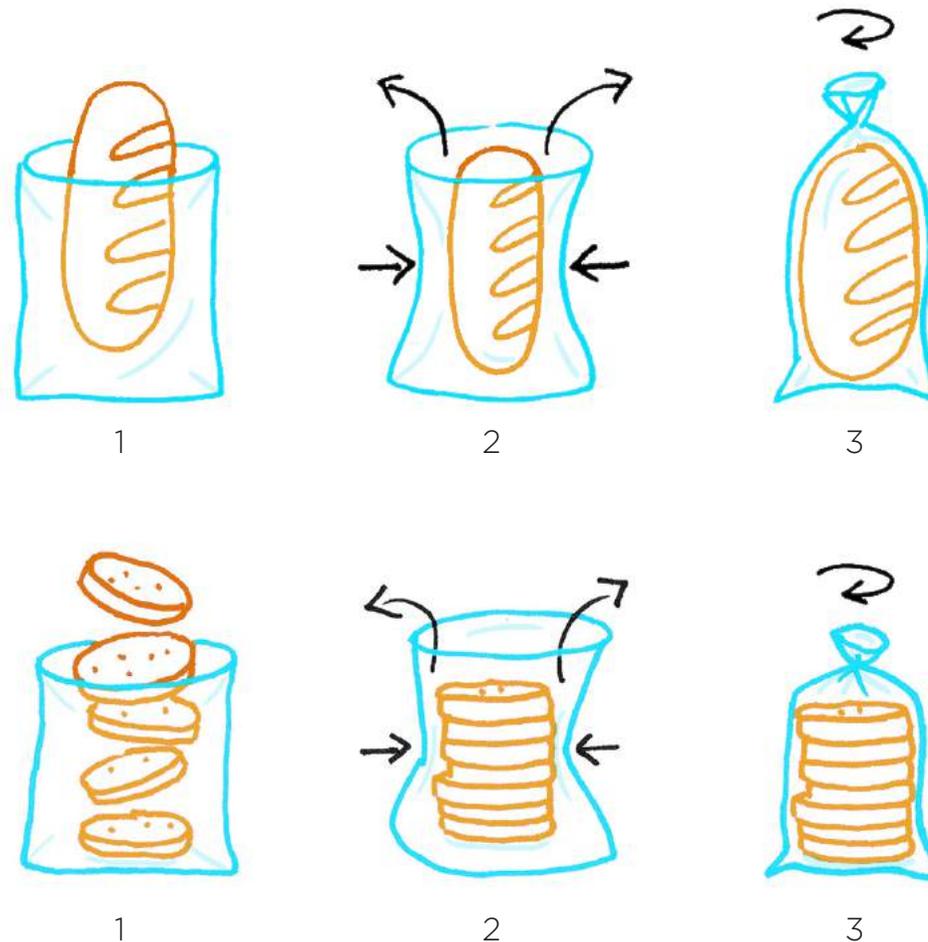


Congélation : ce qu'il faut savoir

Congelez le pain quand il est frais, c'est comme ça que vous le retrouverez à l'arrivée !

POUR BIEN CONGELER

- 1 Placez le pain, entier, en tranches ou en morceaux dans un sac à congélation. Gardez les tartines et les morceaux **bien collés les uns aux autres**.
- 2 **Chassez l'air** en suivant les contours du pain.
- 3 **Fermez bien** votre sac.



Décongélation : ce qu'il faut savoir

Le plus simple, c'est l'air ambiant !

POUR BIEN DÉCONGELER

Pain entier

Le plus simple : sortez le pain du sac à congélation et laissez le décongeler à l'air ambiant.



Pour avoir un pain chaud et bien croustillant

à manger tout de suite : passez le après décongélation totale ou partielle 3 à 4 minutes au four à 200°.

Pain en tranches ou en morceaux

Vous pouvez bien sûr ne décongeler que la quantité de pain dont vous avez besoin : 2 ou 3 tranches, séparées si besoin avec une lame de couteau.



Tartines fines : mettez-les directement au grille-pain à forte intensité : elles vont décongeler et griller en même temps. Idéal pour le petit déj !



Morceaux ou tranches plus épaisses : placez-les dans le grille-pain en appuyant sur le bouton « décongélation » ou en réglant l'intensité au minimum. Parfait pour le repas.

JAMAIS DE MICRO ONDES. CELA RAMOLLIT LE PAIN !

Pour se régaler quand le pain n'est plus frais !

CHIPS AU FROMAGE



du pain blanc sec pour faire la chapelure



100 g
de chapelure
de pain blanc



300 g
d'Emmental
râpé



100 g
de crème
liquide

PRÉPARATION

- 1 Étaler la chapelure sur du papier cuisson et la recouvrir d'Emmental râpé.
- 2 Étendre un peu de crème liquide sur les chips.
- 3 Cuire au four, thermostat 7, 12 minutes environ.



Pour se régaler quand le pain n'est plus frais !

PAIN PERDU NORMAND



une baguette



100 g
de sucre
semoule



2 Oeufs



300 g
de Jus de
pommes



5 g
de cannelle
en poudre



60 g
de beurre

PRÉPARATION

- 1 Couper la demi-baguette en deux puis chaque morceau en deux dans la longueur.
- 2 Tremper les morceaux de pain dans le jus de pommes puis dans les oeufs battus.
- 3 Poêler dans le beurre, une minute par face environ.
- 4 Réserver sur une assiette et saupoudrer du mélange sucre/cannelle

