



**ASTUCES**

## REDONNER VIE AUX RESTANTS DE PAIN

Après un repas du temps des fêtes, on se retrouve souvent avec des baguettes ou des miches de pain qui durcissent et perdent de leur saveur. Pour leur redonner vie, il suffit de les asperger légèrement avec un peu d'eau, de les emballer dans du papier d'aluminium, et de les envoyer au four une dizaine de minutes à 350°F.

Déballer avec précautions pour ne pas vous brûler, et vous obtiendrez un pain moelleux et chaud!

*Les*  
**HALLES**  
FLEUR DE LYS