



Méli-mélo maison

Ingrédients

- 5 x 250 ml (5 x 1 tasse) de restants de pâtes cuites, de légumineuses en conserve, de craquelins, de pain, de graines, de tortillas...
- huile végétale
- assaisonnements au choix (poudre d'oignon, poudre d'ail, paprika, cari, épices à barbecue...)



Prépare et cuis chaque restant individuellement, car la durée de cuisson peut varier de l'un à l'autre.



C'est l'occasion de redonner du croquant aux craquelins qui ont ramolli. Et la prochaine fois, tu pourras faire cette recette avec de nouveaux restants !

Étapes de la préparation

- 1 Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 190 °C (375 °F).
- 2 Prépare cinq bols (un bol pour chaque restant). Dans chacun, mélange 250 ml (1 tasse) de restants, 15 ml (1 c. à table) d'huile végétale et 5 ml (1 c. à thé) des assaisonnements choisis. Chaque restant doit être bien enrobé.
- 3 Étale un mélange sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Fais-le cuire environ 15 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré. Recommence pour les quatre autres.
- 4 Laisse refroidir complètement. Tu peux manger les restants séparément ou tous ensemble, pour une collation pleine de saveurs ! Conserve ton méli-mélo dans un contenant hermétique.

