

electro shock^{II}



Pain aux grillons

Deux méthodes différentes existent. L'une consiste à intégrer une proportion (ne dépassant pas 25 % si l'on veut que le pain lève correctement) de farine de grillons ou d'insectes dans la pâte à pain. L'autre, plus décorative, consiste à ajouter des grillons entiers, dans la pâte à pain, comme on le fait pour le pain aux raisins ou pour le pain aux noisettes.

On peut décliner bien sûr avec d'autres espèces que le grillon : pain aux criquets, pain aux coléoptères, pain aux fourmis.

Imprimé
en deux
couleurs
(P.261 et
P.1935) sur
Evanescent
Satiné,
15-or azur
200g.

antalis^{TEAM}