

## Noël 2020 :

### La recette tendance pour un Noël anti-gaspi : la bûche de pain rassis et crème de citron de Save Eat

Ancrée dans les traditions, la bûche est le dessert incontournable de Noël. Cette année, à l'heure où la tendance est à la consommation responsable, l'anti-gaspi s'invite aux menus de fêtes.

Save Eat, la startup engagée dans la sensibilisation des consommateurs au gaspillage alimentaire, dévoile sa nouvelle recette simple et savoureuse qui surprendra tous les gourmands : la bûche de pain rassis à la crème de citron.

### Une recette qui prouve que Noël et anti-gaspi c'est possible !

D'après l'étude de consommation sur la Covid-19, réalisée par Accenture, suite au premier confinement, **limiter le gaspillage alimentaire** est devenu une priorité pour **68% des consommateurs interrogés**.

La cuisine anti-gaspi est une tendance durable qui séduit de plus en plus de consommateurs, qu'il s'agisse d'une nécessité économique ou d'une prise de conscience écologique. Thierry Marx, François Pasteau, Jean Imbert, Juan Arbelaez, Laurent Mariotte, Maximilien Kuzniar ... En 2020, les Chefs confirment cette tendance à travers leurs recettes grandioses et responsables brisant ainsi les clichés d'une cuisine vue comme une cuisine de fonds de placards, peu glamour et sans saveurs.

*"La cuisine anti-gaspi n'est pas une cuisine triste et démodée, au contraire ! Save Eat le prouve d'ailleurs avec ses recettes gourmandes, festives et responsables, qui permettent d'utiliser les ingrédients dans leur intégralité ou de donner une seconde vie à un reste."* - précise Isaure, ingénieur agro-alimentaire et cofondatrice de Save Eat.

Après de nombreux tests, les fondatrices sont fières de dévoiler leur nouvelle recette de bûche de Noël réalisée à partir de pain rassis.



Crédits : Isaure Tsassis

### 4,5 kg de pain gaspillés par an par Français

95% des français consomment du pain ce qui en fait un des ingrédients les plus consommés en France mais aussi, un des ingrédients les plus gaspillés ... Quand on sait que, du champ à la boulangerie, **150 L d'eau** (soit l'équivalent d'une baignoire remplie) sont utilisés pour réaliser une baguette, il serait particulièrement dommage de ne pas cuisiner son pain rassis dans des recettes anti-gaspi.



Crédits : Isaure Tsassis

Pour cette raison, Isaure et Dorothée, les fondatrices de Save Eat, ont créé une recette de bûche à base de pain rassis.

Le pain est tout simplement réduit en chapelure et remplace la farine dans la génoise de la bûche. En mélangeant simplement les oeufs, le sucre et la chapelure on obtient une génoise naturellement épaisse et moelleuse. La recette est particulièrement simple et l'effet « wow » est garanti.

La recette est disponible ci-dessous ainsi que sur l'**application gratuite Save Eat**, accessible sur [www.saveeat.co](http://www.saveeat.co) et sur le blog [www.saveeat.co/blog](http://www.saveeat.co/blog). Elle sera très prochainement disponible sous forme d'IGTV sur le compte [Instagram de Save Eat](https://www.instagram.com/saveeatpp) (@saveeatpp).

## A propos

A l'origine, **deux jeunes ingénieures**, Isaure Tsassis et Dorothée Bessière, passionnées par l'innovation, le design thinking et le zéro-déchet. **En 2018, elles lancent l'application Save Eat pour partager au plus grand nombre leur savoir en matière de solutions anti-gaspillage alimentaire.**

L'engouement autour de l'application les amène naturellement à proposer **en 2019 des animations aux entreprises soucieuses de leur responsabilité.**

Depuis, les fondatrices sont devenues **expertes sur le sujet du gaspillage alimentaire**, notamment en ce qui concerne la conservation et la transformation des ingrédients afin d'en tirer le maximum et ne plus jeter une miette. Elles ont également acquis une **connaissance pointue des attentes des consommateurs** grâce à l'écoute et l'analyse de la **communauté de 80 000 consommateurs** qu'elles fédèrent. Cela leur permet d'imaginer des solutions adaptées pour répondre aux besoins des consommateurs et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Aujourd'hui, Save Eat a pour ambition d'être le **partenaire de choix** des entreprises souhaitant s'engager dans la **sensibilisation au gaspillage alimentaire du côté de la fourchette.**

Application disponible gratuitement sur : [www.saveeat.co](http://www.saveeat.co)

Astuces disponibles sur : [le blog](#), [Instagram](#), [Facebook](#)

## Contacts presse

**Dorothée BESSIERE**  
Co-fondatrice de Save Eat  
06 31 82 76 76  
[dorothee@saveeat.co](mailto:dorothee@saveeat.co)

**Isaure TSASSIS**  
Co-fondatrice de Save Eat  
06 72 77 29 31  
[isaure@saveeat.co](mailto:isaure@saveeat.co)

## La recette : bûche de pain rassis à la crème de citron

**Temps de préparation :**

30 min

**Temps de cuisson :**

10 min

**Ingrédients :**

5 oeufs

270 g de sucre

120 g de pain rassis

1 citron

100 mL d'eau

15 g de maizena

**Matériel :**

1 saladier

1 mixeur

1 four



Crédits : Isaure Tsassis

**Préparation :**

1. Dans un saladier, faire blanchir 4 œufs et 120 g de sucre.
2. Réduire le pain rassis en chapelure à l'aide d'un mixeur et l'ajouter dans le précédent mélange.
3. Étaler la pâte finement sur la plaque.
4. Faire cuire au four à 180°C pendant 10 min.
5. Pendant ce temps, préparer la crème au citron.
6. Dans une casserole, verser 150 g de sucre, l'eau et le jus de citron. Porter à ébullition.
7. Dans un saladier mélanger l'œuf avec la maïzena et y verser le mélange au citron encore chaud. Fouetter vivement.
8. Remettre le mélange dans la casserole et faire chauffer à feu doux jusqu'à épaissement.
9. Après cuisson, mettre la génoise sur un torchon humide et rouler pour qu'elle commence à prendre la forme (à partir du plus petit côté).
10. Retirer le torchon, étaler la crème sur le biscuit et rouler. Saupoudrer du sucre glace.