

Pains, viennoiseries

Croûtons à l'ail et à la ciboulette


20 min 10 min 10 min
TEMPS TOTAL
PRÉPARATION
CUISSON
0
REPOS
189
CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les croûtons

2 tranche(s) **Pain de mie**
 1 **Gousse(s) d'ail**
 5 cl **Huile d'arachide**
 30 g **Beurre**
 0.25 botte(s) **Ciboulette**
 1 **Fleur de sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des croûtons

- 1 Superposer les tranches de pain de mie et couper les bords avec un couteau éminceur.
- 2 Ces parures pourront servir pour réaliser une chapelure.
- 3 Couper le pain de mie en bâtonnets puis en cubes. Réserver dans un saladier.
- 4 Eplucher les gousses d'ail. Les couper en deux pour retirer le germe.
- 5 Ciseler finement la ciboulette à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 6 Faire chauffer sur feu vif une poêle avec de l'huile d'arachide.
- 7 Quand l'huile est chaude, verser les croûtons avec l'ail. Bien remuer.
- 8 Faire attention, la cuisson est rapide et les croûtons colorent tout de suite.
- 9 Si les croûtons colorent trop vite, ajouter le beurre. Continuer la cuisson en les remuant.
- 10 Saupoudrer de fleur de sel, de poivre, puis ajouter la ciboulette.
- 11 Une fois bien dorés, débarrasser les croûtons dans un

