

Pains, viennoiseries
Croûtons



15 min	10 min	5 min	0	139
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
 pour **4** personnes

**Ingrédients pour les
 croûtons**

4 tranche(s) **Pain de mie**
 30 cl **Huile de tournesol**

Étape 1

Préparation des croûtons

- 1 Couper la croûte du pain de mie.
- 2 Superposer les tranches de pain parées. Couper dans la largeur puis dans la longueur pour obtenir des petits dés réguliers. Les réserver dans une assiette.
- 3 Chauffer de l'huile dans une poêle.
- 4 Pour contrôler la température de l'huile, mettre un croûton dedans. S'il frit directement, elle est assez chaude, sinon, attendre encore un peu.
- 5 Une fois l'huile bien chaude ajouter les croûtons. Laisser frire pendant quelques instants.
- 6 Débarrasser les croûtons sur une assiette recouverte de papier absorbant pour retirer l'excédant d'huile.