Nicolas Sale

Pains, viennoiseries

Croûtons à l'ail et à la ciboulette

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

saladier.