



Pains, viennoiseries
Croûtons au four



15 min	5 min	10 min	0	264
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les
croûtons**

12 tranche(s) **Baguette(s)
de pain**
12 trait **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des croûtons

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2 Couper une baguette de pain en tranches assez fines à l'aide d'un couteau scie.
- 3 Étaler les tranches à plat sur une plaque de four et les badigeonner légèrement d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- 4 Disposer une deuxième plaque de four sur les croûtons afin que ces derniers restent bien droits. Enfourner.
- 5 Sortir les croûtons du four. Les débarrasser sur une grille surélevée.