

*Pains, viennoiseries*

# Croûtons à l'ail et à la ciboulette



|               |               |               |          |            |
|---------------|---------------|---------------|----------|------------|
| <b>20 min</b> | <b>10 min</b> | <b>10 min</b> | <b>0</b> | <b>189</b> |
| 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

