



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Croûtons à l'ail .



### *Ingrédients :*

- 2 tranches de pain complet
- 3 c.à.s d'huile
- 4 gousses d'ail

- Préchauffer le four à 200°C th. 6-7
- Mélanger l'huile et l'ail mixé et pressé, écraser le plus possible et mélanger
- Laisser reposer, couper le pain en tranches pas trop épaisses
- A l'aide d'un ôte - trognon de pommes former de petits croûtons ronds
- Ou alors, à l'aide d'un couteau, émincer de petits dés réguliers
- Dans un saladier mettre les petits bouts de pain et le mélange d'huile et d'ail pressé
- Bien remuer l'ensemble pour imbiber les bouts de pain d'huile à l'ail
- Mettre sur une plaque allant au four, passer au four. Baisser la température à 180°C th. 6
- Enfourner pour 5-10 minutes en surveillant bien la cuisson
- Les sortir lorsqu'ils sont croustillants et les déposer sur du papier absorbant

### *Astuces :*

- Mélanger l'ail et l'huile dans un bol et faire chauffer 40 secondes au micro-ondes pour affirmer le mélange et relever les saveurs
- Bien surveiller la cuisson pour éviter que les croûtons ne dorent de trop
- Doser l'ail en fonction de votre tolérance, ici, on ne le sentait pas trop

