

Croustons de pain

Pain rassis

Ail

Huile d'olive

Frottez les tranches de pain avec une gousse d'ail.

Découpez en dés et les mettre dans un sac de congélation avec un peu d'huile d'olive. Secouez puis disposez sur une plaque de cuisson et enfournez à 200 °C pendant environ 5 minutes (attention, ils doivent être dorés mais pas brûlés).

Avec ces croûtons, on prépare :

Une panzanella ou salade de pain, originaire de Toscane. Il s'agit d'une salade de tomates à laquelle on ajoute des dés de pain rassis. Ce dernier s'imbibe du vinaigre et du jus des tomates.

Tomates, crouton de pain, oignon, poivrons, olives, huile d'olive, vinaigre, sel et poivre...

Les croustons sont également délicieux avec une soupe