

Croûtons de Pain à l'Ail

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- PAIN 1 tranche épaisse
- ORIGAN
- HUILE D'OLIVE
- AIL EN POUDRE

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Nappez une face du pain avec l'huile puis saupoudrez d'ail et d'origan.
- Enfournez pour 5 minutes sur le plat CRISP.
- Retournez la tranche de pain et nappez la seconde face d'huile puis saupoudrez également d'ail et d'origan.
- Réenfournez pour 5 minutes.
- Sortez alors du four et laissez refroidir quelque instants.
- Coupez en dés.

