

Croûtons de pain

4X  personnes •  Facile •  Préparation 3 mn •  Cuisson 5 mn



Ingrédients

- ✓ ½ paquet de **Pain tranché Loprofin** (soit 200 g)
- ✓ 100 g d'huile de cuisson
- ✓ 10 g de beurre



Préparation

Tailler des tranches de **Pain Loprofin** en petits dés.

Sur feu vif, faire chauffer une poêle antiadhésive contenant l'huile et le beurre.

Quand la matière grasse est bien chaude, verser les croûtons et les faire colorer en remuant sans arrêt avec une cuillère en bois.

 **ASTUCE Toque Chef :** Les croûtons accompagnent les soupes, les potages et les salades. Pour avoir des croûtons encore plus croustillants à cœur, les faire tremper au ¼ dans 40 g d'huile de colza qui aura été légèrement chauffée.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	373 kcal	0,27 g	6 mg	9 mg	3 mg	9 mg	9 mg	6 mg
			1/3 part	1/3 part	1/3 part	1/5 part	1/3 part	

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Recettes de bases