# Croutons maison

écrit par Pariseyn | 28 novembre 2016

S’il reste du pain de mie de la veille ou de l’avant-veille, ne le jeter pas, faites-en des croutons !

Ingrédients :

3 à 4 tranches épaisses de pain de mie

50 g de beurre

Couper les tranches de pain en dés.

Faire chauffer une poêle avec la moitié du beurre.

Faire sauter les dés de pain jusqu’à ce qu’ils soient bien dorés.

Ajouter au besoin du beurre pour bien imprégner le pain.

A déguster avec une soupe thaï aux carottes comme ici, ou une gratinée à l’oignon.