

ACCOMPAGNEMENTS - AIRFRYER (FRITEUSE À AIR) - RECETTES - THÉMATIQUES



5 MIN

NOMBRE DE PORTION : VARIA	BLE		
TEMPS DE PRÉPARATION :	5 MIN		
TEMBS DE CHISSON.			

## TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

## **Ingrédients**

- Tranches de pain , au choix
- Filet d'huile d'olive, d'avocat ou de canola
- Épices au choix

## **Préparation**

- 1. Dans un bol, couper le pain en petits cubes.
- 2. Arroser d'un filet d'huile.
- 3. Saupoudrer d'épices de votre choix.
- 4. Bien brasser pour enrober les morceaux de pain.
- 5. Cuire au air fryer à 400 F pendant 5 minutes en brassant mi-cuisson.\*

\*Selon votre goût et la grosseur des croûtons, vous pouvez faire dorer plus ou moins.

Conserver dans un pot Mason . Se conserve plusieurs semaines. Laisser cependant refroidir avant de les mettre dans les pots pour éviter la condensation.