



Croûtons maison au air fryer

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION :
5 MIN

TEMPS DE CUISSON :
5 MIN

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.