Astuce n° 9 - Des croûtons maison

Des croûtons maison

Pour les fabriquer, rien de plus simple : recyclez vos baguettes rassises et coupez-les en petits cubes. Dans un saladier, mélangez un peu de sel, des herbes de Provence, de l'ail et un filet d'huile d'olive. Ajoutez les dés de baguette à la manière d'une marinade et mélangez bien. Faites chauffer au four 10 minutes environ (à 175°C) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

soupe de légumes croutons pain rassis recycler

@astuces zéro déchets
La ville de trappes