

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

CROÛTONS DE PITA GRILLÉS



6 pains pita

Huile d'olive

Sel & poivre au goût

Préchauffer le four à 400°F.

Couper les pains pita en triangle et ouvrir de façon à avoir une seule couche de pâte.

Badigeonner d'huile de chaque côté les pointes à l'aide d'un pinceau, saler, poivrer et mettre au four environ 6 à 8 minutes jusqu'à une cuisson dorée en retournant à mi-temps.

Ces croûtons se conservent environ 3 jours dans un contenant hermétique.

Avec cette base, vous aurez plein de variantes en ajoutant à la toute fin de cuisson des épices, herbes fraîches ou ail.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM