



CROÛTONS ET CHAPELURE SANS GLUTEN

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 à 20 minutes

INGRÉDIENTS :

- **Pain ou bagel** sans gluten
- Huile d'olive
- Sel (facultatif)

PRÉPARATION :

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180°C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

2. **Pour les cubes:** couper le pain en cubes et les déposer dans un bol. Ajouter un filet d'huile d'olive, assaisonner au goût et mélanger. Mettre sur une plaque de cuisson et cuire environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les croûtons soient dorés et secs. Remuer à mi-cuisson. Laisser refroidir et déposer dans un contenant hermétique en verre (type Masson). Se conserve environ une semaine à la température ambiante.

3. **Pour les croûtons de bagel :** Trancher les bagels en 4 dans le sens de la longueur. Déposer les tranches de bagel sur une plaque de cuisson, badigeonner avec l'huile d'olive et assaisonner au goût. Cuire pendant 15 à 20 minutes ou

jusqu'à ce que les croûtons de bagel soient dorés et secs. Remuer à mi-cuisson.

4. Pour la chapelure : Pour la chapelure, j'utilise les extrémités des pains que j'ai conservés au fur et à mesure au congélateur jusqu'à la préparation de la chapelure. Je les fais dégeler avant la cuisson. Déchirer le pain en morceaux et mettre sur une plaque de cuisson. Cuire pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et secs. Remuer à mi-cuisson. Laisser refroidir. Au robot culinaire, réduire le pain en chapelure. Mettre dans un contenant hermétique en verre (type Masson). Se conserve environ une semaine à la température ambiante. Vous pouvez aussi conserver la chapelure au congélateur.