

Croustille de *pain de mie*



Préchauffer votre four à 180°

Prendre les tranches de pain de mie et ôter les croustes. Abaisse les tranches à l'aide d'un rouleau. Les tranches de pain doivent être fines et la mie compacte. Taille des bandes de 2 cm de largeur environ. Dispose les tranches les unes sur les autres puis les diviser en deux dans le sens de la largeur. Dans un bol, mélange l'huile, le sel et le poivre. Badigeonne les tranches des deux côtés à l'aide d'un pinceau. Dépose le pain sur un rouleau de papier d'aluminium. Recouvrir le pain de mie avec une feuille d'aluminium préalablement découpée. Enfouie 5 min à 180° Sortir le rouleau du four et retire la feuille d'aluminium afin de permettre la coloration des croustilles. Enfouie à nouveau 5 min environ à 180° jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Une fois dorées, sortir les croustilles du four et laisse refroidir.