



514 750 6050

info@laguildeculinaire.com

CROÛTONS À L'ÉRABLE

Portions : 12

Préparation : 10 minutes - Cuisson : 15 minutes

© Reproduction et utilisation interdites sans l'accord de La Guilde Culinaire / Mention obligatoire

INGRÉDIENTS

90 ml (6 c à table) beurre non salé, fondu

90 ml (6 c à table) sirop d'érable

¼ baguette de pain, en tranches très fines

MÉTHODE

Préchauffez le four, la grille au centre à 200 °C (400 °F).

Dans un bol, à l'aide d'une spatule, incorporez le sirop d'érable dans le beurre.

Trempez les tranches de pain dans ce beurre d'érable.

Sur une plaque allant au four et recouverte de papier parchemin ou d'un tapis de silicone, disposez les tranches de pain, laissez-les 15 minutes au four.

