

Nom de la boutique

RECETTE : LES CROÛTONS KETO QUI FONT "AIL" AUX GLUCIDES !



Les croûtons keto qui font "ail" aux glucides!

Pour 1 belle Portion:



Ingédients :

Pour 2 portions :

- 3 tranches de **pain keto Labelvie***
- 3 càs d'huile d'olive vierge extra
- 1 gousse d'ail
- Sel
- Ciboulette

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Les croûtons keto qui font "ail" aux glucides!

Étapes :

1. Couper les tranches de pain Labelvie en petits cubes
 2. Dans un bol, mettre 2 càs d'huile d'olive et la gousse d'ail hachée très finement
 3. Mettre les cubes de pain dans la marinade, mélanger
 4. Saler selon le goût
 5. Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, étaler les cubes de pain et enfourner 15 min à 200°C
 6. Une fois les croûtons dorés, les mettre dans un bol de service, napper d'huile d'olive et saupoudrer de ciboulette ciselée
- Bonne dégustation !