

Frites de pain persillé



300 g de pain de mie sans croûte – 5 branches de persil plat ou coriandre – 2 cuillères à soupe d’huile d’olive extra vierge – fleur de sel

Taillez le pain de mie en tranches de 1 cm, puis retaillez pour obtenir des frites.

Préchauffez le four à 220°.

Hachez le persil, incorporez à l’huile d’olive.

Sur une grille tapissez de papier sulfurisé, posez les frites de pain, avec un pinceau badigeonnez avec l’huile de persil. Saupoudrez de fleur de sel.

Enfournez 5 à 7 minutes en surveillant la coloration.

Servez ces frites bien chaudes à l’apéritif avec un petit bol d’huile d’olive ou une sauce au yaourt, ou pour accompagner un club sandwich.

