

# Croûtons de Picandou croquants

## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 30 min.  
Cuisson : 15 min.



## Ingrédients

- 2 palets de Picandou
- Toast
- Beurre
- Salade mache
- Dés de bacon
- 1 grenade
- 1 orange
- Vinaigre balsamique blanc
- Sel et poivre
- Ciboulette

## Étapes de la préparation

1. Coupez le pain grillé en petits cubes et faites-les revenir dans du beurre clarifié.



2. En fin de cuisson, ajoutez les Picandou. Mélangez le tout et égouttez la préparation sur un linge.
3. Faites dorer les dés de bacon jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
4. Assaisonnez la mache avec du jus d'orange et un peu de vinaigre balsamique blanc.
5. Ajoutez les cubes de pain grillé au Picandou, les dés de bacon, la grenade égrenée et la ciboulette finement hachée.