



Pour 4 personnes

200 g de pain croûté de l'avant-veille, sans la croûte

1/2 tasse (125 ml) d'huile d'olive

100 g de bacon, émincé

3 gousses d'ail écrasées

1 gros piment rouge déshydraté, épépiné et finement émincé

Sel

Couper le pain en bâtonnets, étalez-les sur un torchon, puis vaporisez-les d'eau et saupoudrez-les d'un peu de sel.

Enveloppez-les dans un torchon et laissez reposer 2 heures.

Déplier le torchon et couper le pain en gros morceaux.

Faire chauffer 2 cuillères à thé (10 ml) d'huile d'olive dans une sauteuse. Faire frire le bacon émincé jusqu'à ce qu'il soit bien croustillant.

Égouttez-le sur de l'essuie-tout.

Essuyez la sauteuse et faites chauffer le reste de l'huile d'olive.

Ajouter l'ail et faites frire jusqu'à ce qu'il soit doré, retirez-le de la poêle et jetez-le.

Mettre tout le pain dans la sauteuse en une seule fois et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit uniformément doré.

Mélanger avec le piment et le bacon.

Servir très chaud.