



Faire son propre pain à l'ail avec du fromage sortant du four



Ingrédients

- 50 grammes de beurre
- 2 gousses d'ail
- Pain
- Huile d'olive
- 1 Fromage au piment rouge Henri Willig
- Une poignée de persil frais

Méthode de préparation du pain à l'ail

Plongez dans le monde du pain à l'ail fait maison avec cette recette simple et savoureuse. Parfaite pour ceux qui veulent préparer un pain à l'ail simple et rapide. Avec quelques ingrédients de base et le fromage au piment rouge Henri Willig, vous pouvez préparer un délicieux pain à l'ail au fromage en un rien de temps. Idéal comme accompagnement ou comme en-cas savoureux. La combinaison de l'ail, du beurre, de l'huile d'olive et du fromage crée une saveur irrésistible. Suivez ces étapes simples pour préparer votre propre pain à l'ail au fromage - un succès garanti à chaque repas ou occasion !

La préparation

- 1: Préchauffer le four à 200 degrés Celsius
- 2: Couper l'ail en petites tranches
- 3: Faire fondre le beurre et ajouter l'ail, faire cuire les deux ensemble pendant moins d'une minute
- 4: Couper le pain en tranches et le tartiner avec le mélange de beurre et d'ail
- 5: Enduire la croûte du pain d'huile d'olive
- 6: Découvrir le fromage de piment rouge et râper autant de fromage que nécessaire (beaucoup de fromage)
- 7: En tartiner le pain
- 8: Cuire pendant 5 à 7 minutes dans le four chauffé
- 9: Garnir d'une poignée de persil



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

Prêt à préparer votre propre pain à l'ail avec du fromage ?

Savourez votre pain à l'ail fait maison, richement garni de fromage au piment rouge Henri Willig. Commandez le fromage nécessaire via notre boutique en ligne pour rendre votre pain à l'ail encore plus spécial. Parfait comme accompagnement ou pour un bon appétit. Bon appétit !

