



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

La préparation

Un pain à l'ail tout simple, plein de saveur !

Préparation :

Préchauffer le four à 200 degrés Celsius

Couper l'ail en petites tranches

Faire fondre le beurre et ajouter l'ail, faire cuire les deux ensemble pendant moins d'une minute

Couper le pain en tranches et le tartiner avec le mélange de beurre et d'ail

Enduire la croûte du pain d'huile d'olive

Découvrir le fromage de piment rouge et râper autant de fromage que nécessaire (beaucoup de fromage)

Tartinez le pain avec ce fromage

Faites-le cuire pendant 5 à 7 minutes dans le four chauffé

Décorez le pain avec une poignée de persil

 ;

Avec l'aimable autorisation de : @aDORable_amateur qui a partagé ce plat rapide, facile et délicieux avec nous
ce plat a été partagé avec nous.