



Pain à l'ail et au fromage



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

- 1 pain (ovale, de préférence un pain à croûte ferme)
- 100 grammes de beurre
- 3 gousses d'ail (émincées)
- 1 pincée de sel
- 1 poignée de persil (ciselé)
- 2 boules mozzarella (en morceaux)

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'un couteau à pain, incisez de petits losanges dans le pain (ne coupez pas jusqu'au fond).
- 2.** Faites fondre le beurre et ajoutez l'ail. Assaisonnez avec du sel et du persil.
- 3.** Versez dans chaque creux un peu de beurre à l'ail et remplissez-le de mozzarella. Ensuite, badigeonnez le sommet du pain avec le reste du beurre.
- 4.** Emballez le pain dans une feuille de papier aluminium. Faites cuire pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Retirez la feuille de papier aluminium et poursuivez la cuisson pendant 10 minutes.
- 5.** Servez immédiatement.