

Délicieux pain surprise garni au fromage



Partages

Recette : Le pain surprise

Pour 8 à 10 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Coût : pour toutes les bourses

INGRÉDIENTS :

- Un pain au levain
- Fromage à raclette en tranche ou tout autre fromage
- 100 g de beurre doux en pommade
- 2 gousses d'ail émincées.
- Un peu de sel

PRÉPARATION :

1. Préchauffez le four à 180 degrés (thermostat 6).
2. Découpez le dessus du pain au levain en quadrillage.
3. Dans chaque interstice, mettez les tranches de fromage.
4. Faites fondre le beurre et versez-le sur le pain afin qu'il dore au four
5. Enveloppez le pain de papier aluminium et enfournez 10 minutes.
6. Servez chaud !

Bon appétit !