



Finger food

Garlic bread (pain à l'ail)



35 min 15 min 20 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

485

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le garlic bread

12 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
125 g **Beurre**
3 **Gousse(s) d'ail**
4 branche(s) **Persil frisé**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du beurre d'ail

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre le beurre dans un bol et le faire ramollir pendant 10 secondes au micro-ondes.
- 3 Peler les gousses d'ail, les couper en deux et les dégermer.
- 4 Hacher finement le persil.
- 5 Presser l'ail et l'ajouter dans le beurre. Ajouter le persil et mélanger l'ensemble avec une fourchette.
- 6 Assaisonner avec du poivre et mélanger.

Étape 2

Cuisson du garlic bread

- 1 Tartiner chaque tranche de pain avec le beurre d'ail sur une face.
- 2 Reconstituer la forme initiale du pain en serrant les tartines entre elles.
- 3 Envelopper l'ensemble avec du papier aluminium.
- 4 Enfourner pendant 15 minutes.
- 5 Au bout de ce temps, ouvrir le papier aluminium pour

que le pain dore et remettre au four pendant 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Déposer les tranches de garlic bread sur une grande assiette et servir bien chaud.