

Pain à l'ail façon Préfou

CUISIMAGES

Réf :
6513

Type :
Amuse-
bouches

Préparation :
10 min
Repos: 1 H

Cuisson :
10 min
A 150°C

Coût :
  

Difficulté :
  

Origine :




Ingrédients pour 4/6 personnes

- 1/3 baguette
- 1 gousse d'ail
- 25 g de beurre ramolli



Pelez l'ail, coupez la en 2 et ôtez le germe (partie verte).

Ecrasez l'ail.



Dans un bol, coupez le beurre en dés.

Ajoutez l'ail et écrasez l'ensemble à l'aide d'une fourchette.



Coupez la baguette en 2 dans le sens de la longueur. Otez la mie et répartissez le beurre à l'ail.

Refermez le pain, écrasez le avec vos mains afin que les 2 parties collent bien.

Enroulez de papier film transparent et entreposez 1 heure dans le bas du réfrigérateur.



Préchauffez le four à 150°C.

Enfournez à mi hauteur pendant 10 min.

Tranchez le pain à l'ail.



Conseils
Variante
Vin

Servez tiède.