Pain au fromage à l'ail et aux piments rouges et verts



Produits Bresc utilisés



Bresc Ail en lamelles 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

Ingrédients

- 125 g de mozzarella
- 75 g de cheddar, affiné
- 50 g de beurre
- 50 g d'ail en lamelles Bresc
- 40 g de Wokpiment Bresc
- 2 oignons de printemps
- 1 baguette

Méthode de préparation

Sécher la mozzarella avec du papier absorbant et la couper en fines tranches. Couper l'oignon de printemps en rondelles. Mélanger le beurre avec les tranches d'ail, le piment à wok et l'oignon de printemps. Disposer la baguette sur une feuille de papier d'alu et la couper en tranches en biseau, mais pas totalement jusqu'au fond. Répartir le mélange de beurre entre les tranches. Répartir les tranches de mozzarella et de cheddar râpé entre les tranches. Envelopper la baguette dans le papier d'alu et enfourner 15 minutes à 180 °C. Retirer le papier d'alu et remettre la baguette au four encore 3 à 5 minutes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000