

Le Garlic Bread



Ingrédients

- 1 baguette précuite (on en trouve en supermarché)
- 100 g de beurre salé
- 4 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat



Préparation

Coupez la baguette en tranche, sans aller jusqu'au bout (les tranches de pain doivent être jointes sur 2 cm environ).

Hachez les gousses d'ail avec le persil et faites fondre légèrement le beurre (il faut juste qu'il soit mou).

Mélangez le beurre, l'ail et le persil pour former une pâte homogène puis étalez là entre les tranches de pain.

Enfournez à 180°C pendant 10 minutes, et c'est prêt !

Astuces de chef

• Si le pain à l'ail est un pain grillé qui se déguste en apéritif, il peut également être servi pour un dîner accompagné de salade verte ou de viandes blanches.

D'autres ingrédients tels l'huile d'olive, le persil, le basilic ou des tomates peuvent y être ajoutés.

On peut également l'accompagner de fromages comme la mozzarella, et peut être relevé par des oignons, des poivrons et du piment. •