

PAIN À L'AIL

Ingredients

- 4 GOUSSES D'AIL
- 1 BAGUETTE DE PAIN
- 1 BOUQUET DE PERSIL
- 100G DE BEURRE



Préparation

1. COUPER LA BAGUETTE DE PAIN EN TRANCHES.
2. HACHER LES GOUSSES D'AIL AVEC LE PERSIL.
3. FAIRE FONDRE LÉGÈREMENT LE BEURRE.
4. MÉLANGER LE BEURRE, L'AIL ET LE PERSIL, POUR FORMER UNE PÂTE HOMOGÈNE.
5. ÉTALER DES MORCEAUX DE CE MÉLANGE, ENTRE LES TRANCHES DE PAIN.
6. METTRE AU FOUR À 180°C PENDANT 15MN.
7. BON APPÉTIT !



6 PERS.



15MN

La recette vidéo

