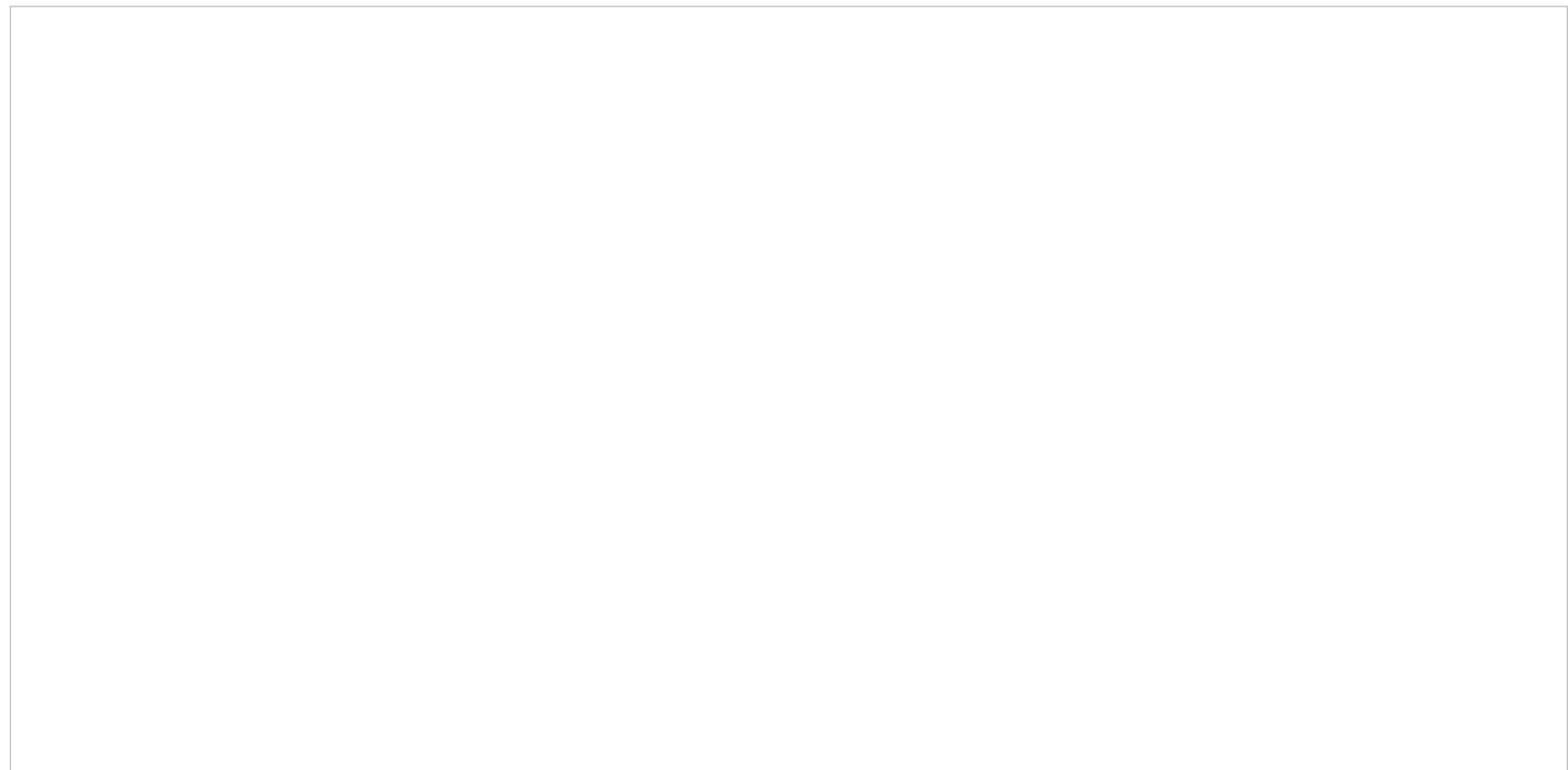


Pain Apéro au Fleuron



Ingredientien:

- 250 g de Brugge Fleuron
- Brugge Beurre
- 1 pain d'épeautre (ferme) et non coupé
- 1 gousse d'ail
- 15 g de persil
-

Préparation:

- Préchauffez le four à 180 °C ou allumez le barbecue. Coupez des tranches de 3 cm en diagonale sur le dessus du pain, sans descendre jusqu'en bas. Coupez ensuite le dessus dans l'autre sens pour obtenir un quadrillage.
- Coupez le Brugge Fleuron en petits cubes que vous répartissez généreusement entre les tranches de pains.
- Faites fondre le Brugge Beurre dans une petite casserole et laissez un peu refroidir. Hachez finement l'ail et le persil et mélangez-les au beurre fondu. Versez ce beurre persillé à l'ail sur le pain.
- Déposez le pain sur un morceau de papier alu et faites cuire 15 à 20 min au four ou grillez 20 min au barbecue avec le couvercle fermé. Sortez du four ou du barbecue, retirez la feuille d'alu et présentez sur une planche. Chacun se sert en détachant des morceaux.

Pour varier : remplacez le persil par du basilic.

1, 2, 3 Fromage !

6 personen

60 min

Lunch

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pain-apero-au-fleuron>