



6 personnes



10 minutes



20 minutes

Pain apéritif au fromage

- 1 miche de pain de 2-3 jours
- 200g de Saint Mont des Alpes
- Huile à l'ail (sinon huile de tournesol et ail en poudre)
- 3 tranches de poitrine fumée
- Origan

1- Préchauffez le four à 180°C (th.6). Incisez le dessus du pain en quadrillage pour obtenir des petits carrés sans aller jusqu'au fond du pain. Couper des tranches fines de fromage et placez-les dans les fentes.

2- Ajouter ensuite des petits morceaux de poitrine fumée, arrosez d'un peu d'huile à l'ail et du fromage râpé pour l'effet gratiné. Saupoudrez d'origan. Faites cuire 20 minutes. Déguster encore chaud en prélevant des carrés de pain avec le fromage coulant.