



PAIN AUX HERBES ET À L'AIL

POUR 4 PERSONNES

- 2 baguettes
précuites
(env. 250 g)
- 120 g de beurre, mou
- 3 gousses d'ail
- 1 c. c. de paprika
- 1 c. c. de curry
- 1 c. c. de sel
- un peu de poivre

VOICI COMMENT FAIRE

1. **Baguettes:** préchauffer le four à 240° C (seulement chaleur voûte ou gril). Entailler les baguettes en tranches d'env. 1 cm d'épaisseur, sans les couper complètement.
 2. **Beurre à l'ail:** mettre le beurre dans un bol, ajouter l'ail pressé. Incorporer paprika, curry, sel et poivre.
 3. **Garnissage:** remplir une poche à dresser jetable, couper une petite pointe, répartir le beurre dans les entailles. Déposer les baguettes sur une plaque chemisée de papier cuisson.
 4. **Cuisson:** env. 3 min tout en haut du four. Retirer, servir tiède.
- Suggestion:** ciseler 1 bouquet de persil plat et 1 botte de ciboulette, incorporer au beurre à l'ail.

Mise en place et préparation:
env. 20 min

Cuisson au four: env. 3 min

Valeur nutritionnelle: portion (1/4):
538 kcal / lip 26 g / glu 63 g / pro 11 g

Liste de courses

Ces ingrédients sont disponibles
dans votre Coop Pronto.



En collaboration avec

Betty Bossi