



RECETTE COUP DE COEUR Miche apéritif



- 1 Miche Au Pain Doré soit la Miche Levain, Michel Blé Intégral, Miche campagne ou le randonneur Multigrain
- 200g de fromage à raclette de votre choix
- 40g de beurre
- Ciboulette
- Fleur de sel

Préparation :

- Coupez votre miche, avec un bon couteau à pain, sans aller jusqu'au fond, dans un sens puis dans l'autre. Ne pas découper des carrés trop petits.
- Coupez votre fromage en lamelles et les placer dans les découpes.
- Placer votre pain dans un plat allant au four.
- Ciseler la ciboulette et parsemer sur le pain et écartier les carrés pour que la ciboulette aille à l'intérieur.
- Fondre le beurre et badigeonner sur la miche.
- Saupoudrer de fleur de sel.
- Préchauffer le four à 200°F.
- Cuire 15 min couvert d'un papier d'aluminium puis retirer et cuire sans papier pendant 10 min.
- Servir.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !

© 2021 BD APD inc.

Coup de cœur de Louise:

Cette recette est ma préférée quand je reçois des amis. Du fromage dégoulinant et du bon pain, parfait pour un apéritif à partager. En plus les enfants adorent aider à mettre le fromage dans le pain. Une idée simple à préparer et un succès à chaque fois!