

Cheese bread

by Cookycious - mardi, novembre 29, 2016

<http://cookycious.fr/?p=2473>

Une idée pour un apéro minute ?

Le fameux cheese bread ! On peut le décliner à l'infini, avec tout ce que l'on a sous la main !

Difficulté : 

Ingrédients pour 3-4 personnes :

- 1 petit pain
- 1 stick mélange parfait persillade (Maggi)
- 1 boule de mozzarella
- Du poivre
- 1 tomate finement (facultatif)
- 40g de beurre fondu ou huile d'olive

Les étapes de réalisation :

1. Préchauffez votre four à 180°
2. Coupez le pain en faisant un quadrillage mais attention toutefois à ne pas couper trop profond, que la mie ne se détache pas du pain
3. Mélangez le stick de mélange au beurre ou à l'huile, rajoutez-y du poivre
4. Garnissez le pain de la mixture (soyez généreux) que la mie s'imprègne bien du mélange
5. Garnissez de morceaux de tomates, de tranches de mozzarella
6. Enfermez votre boule de pain dans du papier aluminium et enfournez 10 minutes, le temps que le fromage fonde
7. Découvrez le haut du pain et remettez au four quelques minutes
8. Parsemez de ciboulette ou de persil et servez !



Je ne sale pas la mixture au beurre, je trouve que le mélange persillade donne déjà assez de goût, mais n'hésitez pas à rectifier l'assaisonnement au besoin



Si vous n'avez pas de tomates sous la main, pas de panique, le pain est tout aussi bon.