

Pain apéritif au beurre d'escargot et à l'Abondance AOP

Recette proposées par les blogueuses culinaires :



Émeline OGIER
www.qui-dort-dine.fr



Céline HONORÉ
www.heureducream.com



POUR 4 PERSONNES

- 1 grosse boule de pain
- 70 g de Beurre d'Isigny AOP
- 2 gousses d'ail
- 150 g d'Abondance AOP
- 4 branches de persil frisé
- Poivre moulu

DÉROULÉ DE LA RECETTE

Préchauffer le four à 180°C.

Faire légèrement fondre le Beurre d'Isigny.

Émincer l'ail et le persil et les ajouter au beurre .

Découper le fromage en petits cubes.

Trancher le pain dans les 2 sens sans aller jusqu'à la base.

Déposer le beurre d'escargots dans tous les interstices puis ajouter les morceaux de fromage.

Saupoudrer de poivre.

Emballer le pain dans du papier aluminium puis le disposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et enfourner pour 15 minutes à 180°C.

Ôter le papier alu et poursuivre la cuisson pour 15 minutes et servir chaud.

2 & 3
MAI

21^e
édition

Festival
DES AOC ET AOP EN NORMANDIE

Cambremer

cuisine le monde !

WWW.LESRENCONTRESDECAMBREMER.FR

Un évènement proposé par la communauté de communes de Cambremer

