



Pain à l'ail

Mise en place et préparation:
env. 15 min
Finition: env. 5 min
Pour 4 pièces

1 baguette (env. 300 g)

100 g de beurre, mou

4 gousses d'ail, râpées

2 c. à soupe de persil plat,
finement ciselé

1 c. à café de paprika

1 c. à café de curry

**¼ de c. à café de poivre
de Cayenne**

1 c. à café de sel

1. Couper le pain en deux dans
la longueur, partager les deux
morceaux dans la largeur.

2. Mélanger le beurre et tous les
ingrédients, tartiner les tran-
ches de pain, disposer sur une
plaque chemisée de papier
cuisson.

Finition: faire griller env. 5 min
tout en haut du four (uniquement
chaleur voûte ou gril) préchauffé
à 240° C.

Par personne: lipides 21g, protéines
7g, glucides 40g, 1595 kJ (381 kcal)