



Collations

Plats d'accompagnement

Pains à l'ail

Pour 5 personnes.

Ingrédients

1 baguette

90 grammes de beurre (salé véritable)

1 gousse d'ail (écrasées)

1 cuillère à soupe d'olives noires (hachées)

1 cuillère à soupe de tomate séchée au soleil (émincées)

1/2 cuillère à soupe ciboulette (hachée)

1/2 cuillère à soupe basilic (haché)

1 cuillère à café de sel de mer

Méthode de préparation

Coupez le pain en tranches de 1,5 cm, mais maintenez-les ensemble. Mélangez tous les autres ingrédients.

Tartinez le beurre à l'ail obtenu sur deux côtés des tranches de pain.

Emballez-les dans une feuille d'aluminium et placez-les pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200°C.

