



Plats d'accompagnement

## **Tiges de pain 'maison'**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte à pizza prête à l'emploi  
30 grammes de parmesan (râpé)  
2 cuillères à soupe d' épices italiennes  
1 gousse d'ail (pressée)  
1 œuf (battu)  
fleur de sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 190°C. En pétrissant incorporez à la pâte les épices Italiennes, le fromage et l'ail.

Roulez de nouveau la pâte jusqu'à une épaisseur de ½ cm. Coupez-la en lambeaux de 1 cm de large. Déposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-les avec l'oeuf et saupoudrez dessus un peu de fleur de sel. Enfourez 15 minutes.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

