



Collations  
Plats d'accompagnement  
Autre

## **Pain à l'ail avec fromage et lard**

**Pour 6 personnes.**

### **Ingrédients**

100 grammes de fromage vieux (râpé)  
120 grammes de lardons fumés  
2 jeunes oignons (en anneaux)  
1 pain (long, gris ou blanc)  
2 gousses d'ail (pressées)  
1 cuillère à soupe de fines herbes Provençales (séchées)  
100 grammes de beurre (fondu)

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C. Incisez le pain dans la largeur et la longueur (mais ne tranchez pas complètement) pour obtenir ainsi un modèle entrecroisé.

Mélangez l'ail pressé au beurre fondu. Répartissez 2/3 du fromage, le lard et les jeunes oignons entre les tranches de pain. Versez dessus le beurre à l'ail et saupoudrez avec les fines herbes provençales et le reste du fromage.

Enveloppez le pain dans une feuille d'aluminium et déposez-le 3 minutes au-dessus des braises chaudes. Déplacez-le ensuite vers la chaleur indirecte du barbecue et faites encore cuire 25 minutes.

### **Conseil:**

Délicieux aussi avec du pain déjà un peu rassis.

### **Ustensiles de cuisine**

Four  
Une feuille d'aluminium

