



Collations

Pain déchiré au fromage, pancetta et romarin

Pour 4 personnes.

Ingrédients

pain (een groot ongesneden brood)
2 gousses d'ail
100 grammes pancetta
200 grammes cheddar (geraspt)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 brins de romarin
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C

Incisez le pain en damier jusqu'à environ la moitié de la hauteur pour obtenir des carrés qui tiennent encore ensemble par la base. Placez le pain sur une feuille d'aluminium suffisamment grande pour envelopper tout le pain.

Ciselez l'ail. Déchirez la pancetta en petits morceaux que vous enfoncez dans les incisions du pain en même temps que l'ail. Saupoudrez le fromage râpé dans les incisions.

Salez et poivrez et déposez dessus une branchette de romarin. Aspergez avec l'huile d'olive, enveloppez le pain fermement dans la feuille d'aluminium puis enfournez. Cuisez durant environ 15 minutes. Retirez le pain du four et enlevez l'aluminium.

Réenfournuez le pain encore 10 minutes pour obtenir une petite croûte.

Décorez avec une branchette de romarin frais et servez sur un beau plat.

Ustensiles de cuisine

aluminiumfolie

