



Pain hérisson au bacon et au fromage

bienmangeraveclydie



Ingrédients :

- 1 boule de pain de campagne (ou autre), environ 300 g
- 12 tranches de bacon (ou lard fumé)
- 50 g de purée de tomates séchées
- 100 g d'emmental
- 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillère à soupe de persil

Préparation :

Découper le pain de façon à obtenir un quadrillage sans aller jusqu'au fond. Incorporer au pain les ingrédients dans l'ordre suivant:

1. Purée de tomates séchées,
2. Insérer le bacon que vous aurez coupé en lamelles,
3. Insérer le gruyère, coupé en cubes,
4. Parsemer de persil,
5. Arroser le pain d'huile, soyez généreux cela va dorer le pain!

Envelopper le pain dans du papier aluminium ou cuisson, et faire chauffer 15 minutes.

Retirer le papier et poursuivre la cuisson de 10 minutes.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr