

# Pain à partager à l'ail et aux trois fromages

- La recette facile de pain à partager à l'ail et aux trois fromages!



PRÉPARATION  
10 MIN

CUISSON  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
40 MIN

PORTIONS  
6-8

## Ingrédients :

- 1 pain de l'artisan
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de persil frais haché
- 2 cuillères à soupe de Parmesan râpé
- 1/4 de tasse (65 ml) de cheddar tranché en carrés
- 1/4 de tasse (65 ml) de mozzarella tranché en carrés

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Utilisez un couteau à pain et faites des incisions dans le pain sur le sens de la longueur et de la largeur, sans aller jusqu'au bout.
2. Dans le micro-ondes (ou un petit chaudron), faites fondre le beurre. Ajouter l'ail, le persil et le parmesan.
3. Badigeonner l'intérieur du pain avec le mélange.
4. Mettre des tranches de fromage dans les incisions du pain.
5. Envelopper dans le papier d'aluminium.
6. Faites cuire pendant 15 minutes. Enlever le papier d'aluminium et faire cuire pour un autre 10 minutes!
7. Bon appétit!

*En anglais, ils disent un Pull-Appart Bread... C'est une délicieuse miche de pain à partager*

*remplie de bon goût et super facile à faire ;) Parfait en entrée lorsque vous recevez!*

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur [ChefCuisto.com](http://ChefCuisto.com) :)