



Elvea, L'Italie chez vous

PAIN À EFFEUIER À L'AIL ET AUX TOMATES



Ingrédients pour Personnes

1 grand	ELVEA Cubetti basilic frais
75 g de	pain au levain rond non coupé
400 g de	beurre aux fines herbes
5	fromage râpé
8 tranche de	oignons de printemps
1 cuillère à soupe de	jambon de parme
	huile d'olive

Préparation

Pour commencer :

Détaillez 8 tranches de jambon de Parme en petits morceaux
Coupez 5 jeunes oignons en rondelles

Recette :

Étalez une feuille de papier aluminium de la taille de 2 pains.
Versez l'huile d'olive sur le papier aluminium et déposez le pain par-dessus.
À l'aide d'un couteau dentelé, entaillez le pain en forme de damier. Ne le coupez pas au-delà des $\frac{3}{4}$ de sa profondeur et laissez environ 1,5 cm entre chaque tranche.
À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les entailles de beurre aux fines herbes.
Recouvrez le pain d'une seconde feuille de papier aluminium de manière à l'emballer complètement.
Glissez-le 7 minutes au four préchauffé à 200°C.
Sortez le pain du four et ôtez la feuille du dessus.
Répartissez les jeunes oignons, le fromage, le jambon de Parme et les cubetti sur le pain.
Salez et poivre selon le goût.
Enfournez le pain 15 minutes, mais sans la feuille de papier aluminium supérieure.
Décorez de persil.

