

Pain à l'ail

Pour 15 pièces

- 1 baguette de pain
- 50g de beurre d'escargot.



■ *Le garlic bred est un incontournable des pubs anglais, croustillants et savoureux.*

■ Préchauffer votre four à 200°.

■ Découpez la baguette en tranche en biseau, d'un centimètre d'épaisseur, et tartinez les de beurre d'escargot.

■ Enfourez pour une dizaine de minutes.

Servir : A déguster bien doré, avec un verre de Lirac blanc.

Variation

Ajoutez quelques rondelles de tomate.

Conseils

Vous n'avez pas besoin de mettre beaucoup de beurre.