

Petits pains surprises au Gruyère de France et au jambon



Durée :
40 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

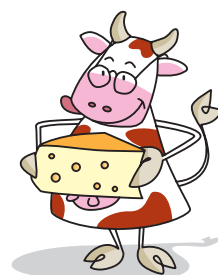
Ingrédients

Pour 4 personnes

- 1 grosse boule de bon pain ou 4 petites (portion individuelle)
- 200 g de Gruyère de France
- 4 tranches de jambon
- Huile d'olive
- Ciboulette
- Poivre

Préparation

- Faites des entailles dans le pain, environ tous les centimètres en allant pratiquement jusqu'à 1 petit cm du fond, attention à ne pas couper le pain en tranches. Tournez-le d'un quart et recommencez de la même manière. Vous obtenez ainsi des petits carrés.
- Coupez le Gruyère de France en fines tranches et le jambon en lanières.
- Humectez l'intérieur du pain avec un peu d'huile d'olive.
- Fourrez votre pain avec le Gruyère de France et le jambon. Ajoutez un peu de ciboulette.
- Mettez le pain dans le four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.
- Laissez aller votre imagination et ajoutez les ingrédients que vous aimez, tomates confites, oignons, olives... dégustez chaud en tirant sur chaque petit carré de pain.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyèredeFrance