

Pain farci au comté et à la persillade

PRÉPARATION : 

Préparation
10 min

Cuisson
25 min

1.

Préchauffez le four à 225°C.

2.

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

Etalez la pâte à pain en un long rectangle sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

250 g de pâte à pain

3.

200 g de comté râpé

Mélangez le beurre fondu, la persillade et le comté râpé dans un bol jusqu'à obtenir une pâte.

100 g de persillade

4.

150 g de beurre demi-sel fondu

Etalez le mélange sur le rectangle de pâte.

5.

Roulez la pâte en un long boudin puis réalisez des entailles régulières sur le dessus à l'aide d'un couteau.

6.

Enfournez pendant 20 à 25 minutes.

7.

Servez dès la sortie du four.

ASTUCES

Pour cette recette de Pain farci au comté et à la persillade, vous pouvez compter 10 minutes de préparation. Pour en savoir plus sur les aliments de cette recette de pate A Pain, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).