

Pain farci au comté et à la persillade

PRÉPARATION :



Préparation
10 min

Cuisson
25 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

250 g de pâte à pain

200 g de comté râpé

100 g de persillade

150 g de beurre demi-sel fondu

1.

Préchauffez le four à 225°C.

2.

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

3.

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

4.

Étalez 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 pain, rendez-vous ici sur notre [guide des aliments](#).