


PAIN HÉRISSON AUX HERBES ET AU FROMAGE

Préparation	15min
Cuisson	25min
Total	40min
Part(s)	4 personnes
Difficulté	



Ingrédients :

1 miches de pain de campagne	6 cuillères à soupe d'huile
250 g de cheddar/gouda mature	3 cuillères à café de thym FUCHS
250 g de manchego/fromage à raclette	4 cuillères à café d'ail des ours lyophilisé FUCHS
2 oignons nouveaux	1 cuillère à café de piment fort flocons FUCHS
6 tomates séchées sous huile	50 g d'amandes fumées
10 olives noires dénoyautées	Thym frais

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200 °C (180 °C chaleur tournante). À l'aide d'un couteau à pain, inciser un quadrillage d'env. 4-5 cm de profondeur dans la miches de pain, sans la couper entièrement.
2. Avec un couteau, découper le fromage en lamelles de 4-5 mm de largeur. Laver les oignons nouveaux, les parer et les émincer en fines rondelles. Réserver 2 cuillères à soupe des tiges vertes des oignons nouveaux. Tailler en petits dés les tomates et les olives. Dans une petite casserole, faire chauffer l'huile avec l'ail des ours, le thym et les flocons de piment.
3. Glisser de petites portions de fromage, de tomates et d'olives dans les fentes du pain. Ajouter également les oignons nouveaux avant de badigeonner la garniture avec l'huile aux herbes.
4. Déposer le pain sur une plaque de four chemisée de papier cuisson. Entortiller les deux extrémités du papier cuisson et couvrir le pain de papier d'aluminium. Enfournier ainsi à mi-hauteur pour env. 20-23 minutes. Retirer le papier d'aluminium et poursuivre la cuisson 5 minutes supplémentaires. Le fromage doit être fondant, sans être gratiné.
5. Astuce : Remplacer le cheddar et le manchego par du fromage à raclette ou du gouda mi-vieux.
6. Parsemer le pain des tiges vertes d'oignons nouveaux, d'amandes fumées et de thym, puis servir sans attendre.

