Pain à l'anchoïade

Pour 4 personnes *Préparation : 5 min* *Cuisson : 10 min*

Ingrédients

1 petite baguette
1 gousse d'ail écrasée
125 g de mozzarella de bufflonne coupée en fines tranches
1 pot d'anchoïade
75 ml d'huile d'olive
Sel et poivre

Recette

Couper la baguette en 20 tranches rattachées à la base.

Mélanger l'huile d'olive, l'ail, le sel et le poivre et en badigeonner le dessus et les incisions du pain.

Tartiner les incisions d'anchoïade et y placer 1 tranche de mozzarella.

Disposer la baguette dans une double couche d'aluminium et fermer sans serrer.

Faire cuire au four à 200°C pendant 5 min puis ouvrir le papier et recuire 5 min.

Servir chaud.

L'anchoïade peut être remplacée par une tapenade d'olive, du pistou,…

Bon Appétit !