

Pain de campagne farci au Picandou



Informations

Personnes : 4
Préparation : 10 min.
Cuisson : 5 min.

Ingrédients

- Picandou Cuisine & Création
- Herbes sauvages séchées
- Pain de campagne

Étapes de la préparation

1. Coupez transversalement le pain de campagne sur environ 4 cm de profondeur.
2. Tartinez-le avec du Picandou.
3. Faites cuire le pain de campagne au four à 200°C pendant 5 minutes.
4. Pour le servir, décorez le pain avec des herbes sauvages.