

Tutoriel vidéo: pain hérisson fourré aux herbes, au fromage et à l'ail

Bon, meilleur – pain hérisson! Ceux qui reproduiront la recette d'aujourd'hui, avec sa farce riche en saveur, vont envoûter de nombreux invités en une seule fois.

Un pain hérisson est un mets délicieux à manger avec les doigts. Son nom vient du fait que la surface du pain est entaillée en forme de piques. Il est ensuite fourré de fromage, d'huile d'olive et d'herbes fraîches, puis cuit au four. Les piques ainsi créées sont ensuite retirées à la main ou, comme le suggère le nom allemand, épilées!

Ce plat est parfait pour recycler les restes, par exemple lorsqu'il y a encore plein de fromages dans le réfrigérateur. Vous prévoyez une fête avec des amis? Alors cette recette est exactement le bon choix pour l'apéritif, car c'est LE pain de fête par excellence.

Lorsqu'on a arraché toutes les piques, il reste une couche de pain à la fin. On ne la jettera bien sûr pas, mais on en fera de délicieux croûtons. Le tutoriel vidéo vous montre toutes les étapes de A à Z.

- 1 pain de 400 à 500 g, par ex. pain au feu de bois IP-SUISSE
- 6 cs d'huile d'olive
- 3 gousses d'ail, pressées
- 3½ cs bondées de ciboulette fraîche, coupée en petits rouleaux
- 1½ cs de thym frais effeuillé
- 150 g de mozzarella, râpée grossièrement
- 100 g de gouda en tranches
- Un peu de sel selon les goûts (suivant l'intensité de goût des fromages)

Remarque: on peut bien sûr utiliser d'autres fromages. Le cheddar et la mozzarella vont très bien ensemble également. Cependant, la combinaison du gouda et de la mozzarella tire les plus beaux fils.

1. Mélangez les feuilles de thym et la ciboulette, puis mettez 1½ cuillère à café de ce mélange d'herbes dans un bol séparé, on l'utilisera plus tard pour saupoudrer le pain. Mélangez la grande partie des herbes avec l'huile d'olive et l'ail. Ajoutez du sel au besoin.
2. Entaillez maintenant le pain, sans couper le fond.
3. Répartissez ¾ du mélange d'ail et d'herbes de façon uniforme dans les stries du pain, puis faites-le aussi avec les deux fromages.
4. Enveloppez le pain dans du papier d'aluminium et faites-le cuire au four préchauffé à 180 degrés, chaleur inférieure et supérieure, pendant environ 20 minutes. Retirez la feuille d'aluminium du pain et réglez le four sur 200 degrés chaleur tournante.
5. Remettez le pain au four pendant encore 5 minutes sans papier d'aluminium, afin que le fromage fonde joliment. Enfin, saupoudrez le pain avec les herbes fraîches mises de côté.

Temps de préparation: 40 à 50 minutes, cuisson comprise

1. Coupez le reste du pain en cubes et faites chauffer le reste du mélange d'herbes et d'huile dans une poêle.
2. Faites revenir les cubes de pain dans l'huile, saupoudrez-les de sel puis laissez mijoter à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.

Les croûtons sont délicieux comme garniture pour les soupes ou les salades, mais aussi à grignoter tels quels.

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Robe rouge vigoureux aux reflets tuilés. Nez intense de baies et de fruits mûrs, avec de délicates notes d'épices. Bouche pleine aux tanins ronds et moelleux. Finale merveilleusement persistante.

[Voir dans le weinshop >](#)

