Pain hérisson
au Herve et à la coppa

15 min
25 min
8 personnes

Ingrédients

- 1 Fromage de Herve doux ou piquant (200 g)
- 1 pain rond ou allongé (500 g)
- 100 g de coppa en fines tranches
- 40 g d'amandes blanches
- 50 g de beurre
- 6 feuilles de sauge

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C. Découpez le pain en formant un quadrillage, sans le trancher jusqu'au bout, de manière à le garder entier.
2. Faites fondre le beurre et mélangez-le avec la sauge finement hachée. Badigeonnez-en l'intérieur des découpes (écartez-les avec la lame d'un grand couteau). Coupez le Herve en fines tranches et glissez-les dans les découpes en même temps que la coppa. Emballez le pain dans du papier cuisson et faites cuire 15 min au four. Ouvrez le papier, parsemez d'amandes grossièrement hachées et faites dorer encore 10 min.
3. Servez chaud, à l'apéro ou lors d'un brunch. Aidez-vous d'un couteau pour détacher les premiers morceaux, puis laissez chacun se servir.

Astuce

Vous pouvez remplacer la coppa, la sauge et les amandes par d'autres ingrédients au choix : petits lardons, chorizo, jambon cru, persil, fruits secs hachés, etc.

Découvrir d'autres recettes