



# Pain aux herbes aromatiques

 végétarien

## Ingrédients

Brunch/Petit-déjeuner

Pour 6 personnes

pour 1 moule à cake de 25 cm

50 g	d'ail des ours ou d'herbes aromatiques (voir conseil)
50 g	de beurre, mou
½ cc	de sel
	poivre tricolore
25 g	de pignons
580 g	de pâte à pizza, abaisses rectangulaires
80 g	de fromage râpé

## À vos tabliers!

Préparation:	env. 20 minutes
Cuisson au four:	env. 45 minutes
Repos de la pâte:	env. 10 minutes



**Total:**

**1 h 15 min**



Hacher finement l'ail des ours. L'ajouter au beurre avec le sel et du poivre. Dorer les pignons à sec dans une poêle. Chemiser le moule de papier sulfurisé en le faisant un peu dépasser de façon à pouvoir démouler le pain facilement.

## Produits Migros parfaits pour cette recette



<https://produits.migros.ch/le-beurre> - <https://produits.migros.ch/ail-dours>

**3.20**

**Le beurre**  
250g

★★★★★ 65



Prix du jour  
**Ail d'ours**

★★★★★ 2

2

Dérouler les abaisses de pâte. Réserver un petit peu de beurre à l'ail des ours et tartiner le reste sur les abaisses. Réserver quelques pignons et un peu de fromage, parsemer le reste sur les abaisses et appuyer légèrement dans la pâte. Découper les abaisses en bandes d'env. 7 cm de large puis rabattre les deux côtés d'un tiers vers le centre et les disposer ainsi côte à côte dans le moule sans les serrer. Laisser lever env. 10 min.

3

Préchauffer le four à 200 °C. Glisser le pain au milieu du four. Le faire cuire 15 min puis réduire la température à 160 °C et poursuivre encore 15 min. Répartir le beurre, les pignons et le fromage réservés sur le pain et faire cuire encore 15 min. Démouler le pain aux herbes et, selon les goûts, le servir tiède.

Recettes: Andrea Pistorius

## Les p'tits trucs

Délicieux aussi avec de la ciboulette émincée et 1 gousse d'ail pressée à la place de l'ail des ours.