

Spécial restes

Garlic bread aux fanes de radis

Type de plat APERITIF

Pour : un garlic bread

Temps de préparation : 10 min

Source : lapetitecuisinedenat

Temps de cuisson : 10 min

Les instructions de préparation :

- ✓ Commencez par mixer les fanes nettoyées et essorées avec du beurre mou, salez, poivrez.
- ✓ Puis frottez l'intérieur de votre pain coupé en deux avec une gousse d'ail avant de le tartiner du mélange beurre / fanes.
- ✓ Enfournez à 200° pendant 10mn et c'est prêt !

Les remarques et commentaires :

A déguster chaud, à l'apéro ou avec une soupe par exemple.

Il me faut :

- Du pain (même de la veille) soit entier ou en tranches
- Des fanes de radis (ou de navets)
- Une gousse d'ail
- Du beurre

La mise en œuvre :



Facile

Le coût de la recette :



Bas

