

Pain à l'ail farci au poulet et à l'avocat

- La recette parfaite de pain à l'ail farci au poulet et à l'avocat!



Ingrédients :

- 1 pain baguette à la française
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème ramolli
- 3 cuillères à soupe de crème sure
- 1 tasse et demie (375 ml) de poulet cuit (genre poulet de rôtisserie effilochée)
- 1 tasse (250 ml) de fromage mozzarella râpée
- 1 petit avocat coupé en dés
- 1 oignon vert tranché finement
- Sel et poivre au goût
- 1/3 de tasse (85 ml) de beurre fondu
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe de persil tranché
- 2 cuillère à soupe et demie de Parmesan râpée

Préparation :

1. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier d'aluminium.
2. Dans un bol de taille moyenne, mettre le fromage à la crème et le crème sure. Mélanger.
3. Ajouter le poulet, l'avocat, le fromage mozzarella et l'oignon vert. Bien mélanger.
4. Tranchez le pain dans le sens de la longueur et creusez une petite tranchée à l'intérieur.

5. Farcissez l'intérieur avec le mélange de poulet et d'avocat. Presser afin d'en mettre le plus possible.
6. Couper en rondelles dans le sens de la largeur. Faites des tranches d'environ 1 pouce.
7. Déposer sur la plaque d'aluminium, bien collé ensemble.
8. Dans un petit bol, mélanger le beurre, le Parmesan râpé, l'ail et le persil. Badigeonner généreusement le pain.
9. Replier le papier d'aluminium par-dessus le pain pour l'emballer.
10. Faire cuire pendant 15 à 18 minutes ou jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

“ *Aujourd'hui, je vous propose une recette absolument parfaite de pain à l'ail que vous farcissez au poulet et à l'avocat... C'est un pur délice!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

