

PARMESAN DU PAUVRE

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 80 g Pain
- 20 g Sept Saveurs (Réf : 240)
- 40 ml Huile d'olive Bio Viola (Réf : 142)
- Huile d'olive au piment (Réf : 174)
- 2 gousses d'ail



6 personnes



5 min



0,25 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

Agrémenter à votre goût. Pour une saveur plus aillée, couper l'ail en lamelles et ajouter éventuellement de l'huile d'olive à l'ail et au piment. Si vous n'aimez pas l'ail mais que vous aimez les saveurs relevées, vous avez notre huile au piment. Pour les herbes, choisissez celles que vous aimez bien. Nos 7 Saveurs sont idéales, mais vous pouvez aussi choisir des herbes du jardin ou des herbes semi-fraîches, fraîches toute l'année :). Certains ajoutent une touche de colatura d'anchois pour une saveur un peu plus marquée.

Avec les 7 Saveurs, pas besoin de saler, avec d'autres herbes ajustez en sel en fin de préparation.

Pour le pain, éviter la chapelure vendue dans le commerce, à la composition pas toujours idéale. Rien de mieux que du pain sec. Vous n'en avez pas, passez-le au four pour le dessécher.

1. Faire chauffer l'huile à la poêle
2. Écraser une gousse d'ail pelée du plat de la main
3. La faire revenir dans l'huile 2 minutes
4. Ajouter le pain sec broyé assez finement
5. Bien mélanger
6. Ajouter les 7 saveurs, bien mélanger
7. Si vous aimez rajouter une cuillère à café d'huile au piment ou d'huile ail et piment. Selon vos goûts
8. Vous pouvez le préparer à l'avance et le réchauffer rapidement à la poêle