

Pain grillé BBQ, beurre à l'ail maison, fromage du Québec gratiné |

Recette pour 4 portions

Description

Un mariage du pain à l'ail traditionnel et du BBQ style texas. Que du plaisir!

Ingrédients

Beurre à l'ail

- 1 Unité(s) Tête d'ail
- 75 Gr Beurre

Autres

- 12 Tranche(s) Baguette
- 200 Gr Fromage halloumi

Garniture

- 4 Branche(s) Persil
- 4 Quartier(s) Citron

Préparation

- Temps de préparation **25 mins**
- Préchauffez votre **four et BBQ** à **325 F°**
- Temps de repos **40 mins**

Beurre à L'ail

Coupez le pied de chaque tête d'ail. Faire rôtir à 325F pour environ 40 minutes.

Combinez l'ail rôti avec le beurre pommade et assaisonnez au sel et poivre.

Faites vos tranches de pains.

Beurrez le pain avec le beurre à l'ail et ensuite les faire griller sur le BBQ à feu haut jusqu'à l'obtention d'une belle coloration.

Haloumi et dressage

Faites de belles tranches de fromage Haloumi. Grillez le fromage à feu haut sur le BBQ.

Bien couvrir chaque tranche de pain à l'ail de haloumi grillé.

Hachez le persil et parsemez-le sur les tranches de pain.

Servez le tout avec les quartiers de citron.

Bon appétit!