

Pain gratiné aux olives

Pour 8 portions:

- 1 [pain français maison](#) ou du commerce
- 1/2 tasse d'olives vertes farcies aux piments, tranchées
- 1/2 tasse d'olives kalamata, tranchées
- 3 oignons verts, ciselés
- 1/2 tasse de beurre demi-sel, ramolli
- 1/2 tasse de mayonnaise
- 250 g de fromage Monterey Jack, râpé
- Poivre du moulin

Préchauffer le four à 325 F.

Déposer le pain sur une plaque de cuisson. Le couper en deux, sur le sens de la longueur.

Dans un bol, mélanger tous les autres ingrédients.

Étendre le mélange uniformément sur toute la surface du pain.

Cuire au four pendant environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit grillé. Terminer à broil, pour un fromage encore plus grillé.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [home in the finger lakes](#))