

PAIN GRATINÉ AUX OLIVES



Environ 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.

Publié par **Le coin recettes de Jos**