Pain hérisson

4 pers | 20 mn | 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 grosse boule de pain
- 150 g de fromage à raclette
- Basilic
- 1 petit pot de tomates séchées
- 1 pot d'olives noires dénoyautées
- Pignons de pin
- Paprika
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1
Découper les olives et les tomates en petits morceaux. Ciseler les feuilles de basilic.

Etape 2
Prendre le pain, le couper dans un sens environ tous les 2 cm. Le tourner (demi-tour) et le recouper de la même manière. Il ne faut pas couper le fond du pain.

Etape 3
Déposer les ingrédients dans chaque encoche : commencer par les tranches de fromage, puis ajouter les tomates séchées, les olives puis le basilic.

Etape 4
Déposer les pignons puis assaisonner avec le paprika.

Etape 5
Enfourner à 180°C pendant 15 minutes.