

# Baguette croustillante au Picandou

## Informations

Personnes : 4  
Préparation : 15 min.  
Cuisson : 15 min.



## Ingrédients

- 6 palets Picandou
- 1 baguette
- 1 poivron rouge
- Champignons
- Persil
- Beurre

## Étapes de la préparation

1. Coupez la baguette dans le sens de la longueur, retirez la mie et formez des petits croûtons.
2. Tartinez les demi-baguettes de Picandou.
3. Coupez finement le poivron, les champignons et hachez le persil. Faites-les revenir avec les croûtons de mie dans un peu de beurre. Disposez la préparation sur la baguette.
4. Faites cuire au four à 180°C pendant environ 8 minutes.



? **Astuce:** Déclinez la recette en version tarte flambée avec du Picandou, des lardons, des oignons et du miel.