

RECETTE

Quarts de pain Simit aux raisins rôtis et au Nutella



Facile

20 min



INGRÉDIENTS

POUR 4-PERSONNES (1 quart de pain Simit par personne)

50-g de raisins rouges

5-ml d'huile d'olive

1-g de sel

1 tresse de pain Simit au sésame

60-g de raisins rouges

60-g de Nutella®



**Avec cette délicieuse recette,
il suffit de 15-g de Nutella®
par personne pour se régaler-!**

PRÉPARATION

- 1 Préchauffer le four à 180°C. Couper chaque grain de raisin en deux, arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel, puis cuire au four pendant 15 minutes. Veiller à les retourner à mi-cuisson.
- 2 Cuire le pain Simit à 180°C dans le même four pendant 10 minutes, juste le temps de le griller.
- 3 Dès qu'il a un peu refroidi, couper le pain Simit en 4 morceaux.
- 4 Avec un couteau affûté, ouvrir chaque quart comme un sandwich. Étaler une 1/2 cuillère à café de Nutella® dans chacun d'eux et placer environ 15 g de raisins rôtis sur le Nutella®. Refermer le sandwich avec la paume de la main. Pour un petit-déjeuner complet, servir un quart par personne.