



On teste les trends : pain au fromage cottage

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25-35 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 oeufs
- 1 tasse de fromage cottage 4%
- 1 pincée de basilic séché
- 1 pincée de thym séché
- 1 pincée de poudre d'ail
- Sel et poivre au goût
- 1 c. thé d'épices Everything Bagel
- Huile végétale

Préparation

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Dans un mélangeur, réduire en purée lisse les oeufs, le fromage et les épices (sauf le Everything bagel)
3. Sur une plaque, étendre une feuille de papier parchemin.
4. Huiler cette dernière légèrement.
5. Verser le mélange et étendre de façon uniforme. Ne pas étendre trop mince car le pain se brisera et brûlera.
6. Saupoudrer d'épices Everything bagel.
7. Enfourner de 20 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit bien doré sans brûler.
8. Couper en deux et garnir au goût comme un pain tortilla. Rouler et déguster.