



# Roucoulons rôti au four



Plat



20min



2 personnes

## Le produit qu'il vous faut



## Les ingrédients

- 1 Roucoulons
- 1 baguette de pain
- 1 pincée d'herbes de Provence
- 1 c.a.c de miel



## La préparation

- Préchauffer le four à 200°.
- Disposer le Roucoulons dans un plat adapté à la cuisson et le tailler à l'aide d'un couteau en effectuant une croix.
- Ajouter les herbes de Provence et poivrer. Emballer le tout dans du papier aluminium et enfourner 20 min.
- Couper la baguette en deux en longueur, puis couper en tranches pour obtenir des mouillettes.
- Sur une plaque de cuisson, ajouter les mouillettes avec un filet d'huile d'olive, une pincée de sel et poivre, puis enfourner 8 min.
- A la sortie du four, ajouter le miel sur le Roucoulons fondant et servir avec les mouillettes.