



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

TARTINES CHÈVRE ET MIEL DE LAVANDE

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes
nous régalent !





TARTINES CHÈVRE ET MIEL DE LAVANDE

Proposées par www.lerucherducoin.fr



4 PERSONNES



15 MIN.

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain de campagne
- 200 g de fromage de chèvre frais
- 4 c. à s. de miel de lavande
- Huile d'olive extra vierge
- Poivre noir
- Quelques brins de thym ou de romarin frais
- Quelques noix concassées

Préchauffez le four à 200 °C.

Versez un filet d'huile d'olive sur les tranches de pain et déposez-les au four pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Laissez refroidir, puis ajoutez sur chaque tartine le fromage de chèvre frais, une cuillère à soupe de miel de lavande.

Remettez les tartines au four jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu.

Terminez en ajoutant sur chaque tartine du poivre, du thym ou du romarin, ainsi que quelques éclats de noix concassées.

