

Toasts Chèvre, Abricot & Basilic

Il vous faut (pour 4 personnes) :

- 4 tranches de pain de campagne
- 100g de chèvre frais
- 2 cas d'huile d'olive
- 100g de confiture Abricot & Basilic Arthur&Manon

Préparation :

1. Découpez des tranches de pain d'environ 1,5cm, faites-les griller au four ou au grille pain.
2. Mélangez le fromage frais et l'huile d'olive.
3. Étalez cette préparation sur les tranches de pain et agrémentez de confiture Abricot & Basilic.

Vous pouvez décorer de feuilles de basilic frais, de fines tranches d'abricots et même ajouter quelques amandes torréfiées.

Si vous servez ces tartines en apéritif, coupez les tranches en 4.

RÉGALEZ-VOUS !