

TARTINES DE CHOUCROUTE, CHÈVRE , POMMES ET NOIX

INGRÉDIENTS

- 2 tranches de pain de campagne
- 100 g de choucroute Charles Christ
- 1 buche de chèvre
- 1 pomme
- Cerneaux de noix
- 1 cuillère à café de miel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Disposer les tranches de pain sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Répartir la choucroute sur chaque tranche de pain.
4. Couper la pomme en fine lamelles et la disposer sur la choucroute.
5. Couper des rondelles de chèvre et disposer sur les pommes.
6. Mettre au four 5 à 8 minutes pour que le pain soit croustillant et le chèvre fondant.
7. À la sortie du four, ajouter du poivre, des noix concassées et un filet de miel. Servir avec une salade verte.
8. C'est prêt, déguster rapidement !

BON APPÉTIT !