

Bouchées apéritives au chèvre et à la fraise



Temps de préparation: 5mn

Ingrédients pour une dizaine de bouchées:

- 1/4 de baguette ordinaire ou de campagne
- Une bûche de chèvre cendré ou frais (Ste Maure de Touraine pour moi)
- Une dizaine de petites fraises bien goûteuses
- Du thym citron ou du basilic
- 10 petites feuilles de menthe pour la décoration

Recette:

1. Détailler en coupant en biais dix petites tranches de baguette. Les faire griller à plat au four.
2. Déposer sur chaque tranche de pain encore chaude une fine tranche de chèvre ainsi qu'une petite fraise lavée et équeutée.
3. Saupoudrer de thym citron haché ou de basilic ciselé.
4. Décorer avec les petites feuilles de menthe.
5. Déguster.