



TARTINE CHEVRE, MIEL ET MIRABELLES



Pour 2 personnes :

Couper 2 tranches de pain et les faire griller.

Pendant ce temps, dans un petit bol, mettre un chèvre pas trop sec (style crottin) coupé en 2 dans l'épaisseur avec 100 g de mirabelles dénoyautées, 2 càc de miel et 1 càs de vinaigre balsamique.

Passer 1 mn au micro-ondes puissance maxi et étaler le mélange un peu fondu de façon un peu épaisse sur vos tartines., donner un tour de moulin à poivre. C'est très bon et franchement ça ne peut pas être plus simple.