

Crostinis de chèvre aux figues



Préparation 10 mn

Cuisson 10 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

12 tranches de baguette

6 tranches de jambon cru (Parme)

1 bûchette de fromage de chèvre

3 figues fraîches

3 c à s d'huile d'olive

Poivre du moulin

Mettre les tranches de baguette sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Les arroser d'huile d'olive. Mettre dans le four position grill et dès qu'elle sont colorées les sortir du four en gardant celui-ci allumé.

Couper les tranches de jambon en deux et les mettre sur les tranches de pain. Couper 12 tranches de fromage de chèvre et les poser sur le jambon poivrer. Couper les figues en 4 et les poser sur le fromage. Enfourner 5 mn environ et servir dès que le fromage est fondu.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>