

Bruschetta au fromage de chèvre et au miel de tilleul



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

La saveur de l'association du fromage de chèvre et d'un miel de qualité n'est plus à démontrer. Vous aussi profitez-en avec cette recette facile et rapide !

Ingrédients

- 1 baguette de pain
- 150 g de fromage de chèvre frais
- miel de tilleul - par exemple le miel Lune de Miel®
- sel, poivre

Préparation

- 1 Coupez en petites tranches la baguette de pain.
- 2 Faites dorer les tranches de pain. Pour cela, deux solutions : au grille-pain ou dans le four.
- 3 Posez une petite cuillère de miel de tilleul sur chaque morceau de pain.
- 4 Tartinez chaque tranche avec le chèvre frais. Assaisonnez avec le sel et le poivre.
- 5 Si vous en avez, vous pouvez varier les bruschettas que vous présenterez en ajoutant des cerneaux de noix ou de petites feuilles de basilic.

Proposé par

Mieuxsucre.com

Mieuxsucre.com

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode



Le site des produits sucrants d'origine 100% naturelle

Retrouvez le meilleur des produits sucrants (miels, sirops d'érable, sirops d'agave) sur www.mieuxsucre.com : des conseils nutrition et beauté, des dossiers et une boutique en ligne regroupant les plus grandes marques de produits sucrants 100 % naturels.

Découvrez d'autres recettes originales et savoureuses sur www.mieuxsucre.com/cuisine-gourmande

[Consulter son profil et ses recettes](#)