KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Bouchées de fromage de chèvre

Temps de préparation: 20 min. · Niveau de difficulté: facile · végétarien

Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

Ingrédients

1 Baguette
1 Fromage de chèvre
1 c.à.s. Huile d'olive Suc de Cel
10 Tomates cocktail
2 Tiges d'origan
Salsa Sol Orange (épicé ou naturel)
Miel d'eucalyptus

Préparation

Couper la baguette en tranches et la faire revenir brièvement dans une poêle avec un peu d'huile d'olive Suc de Cel.

Retirer de la poêle, placer sur une planche en bois et arroser chaque tranche avec la Salsa Sol épicée à l'huile d'orange (il existe également une version non épicée de cette huile).

Recouvrir ensuite de fromage de chèvre, étaler un peu de confiture de figues et quelques gouttes de miel.

Décorer chaque tranche avec une demi-tomate cocktail et de l'origan.

Bon appétit !