



 30 min  
 8 min  
 40  
 1,66€  
 /portion

#### INGRÉDIENTS

- 20 grandes tartines de pain au levain
- 1 boîte 5/1 de ½ abricots St Mamet
- 30 chèvres frais type « Cabécou » (à défaut, 1,2 kg de chèvre bûche fondante)
- 20 cuillères à soupe de miel liquide de thym
- 3 bouquets de romarin
- 5 laitues ou mélange de salade
- Vinaigrette à l'huile de basilic et au vinaigre balsamique



## Tartine abricot chèvre miel et salade verte

#### PRÉPARATION

- Préchauffez le gril du four à 180°C.
- Grillez légèrement les tartines d'un seul côté. Coupez les Cabécou en deux.
- Répartissez-les sur le côté non grillé des tartines en alternant avec les ½ abricots.
- Déposez un peu de romarin sur le chèvre. Mettez sous le gril du four, à moyenne distance des résistances, jusqu'à ce que le chèvre soit bien fondu et coloré. Laissez tiédir.
- Arrosez de miel, puis coupez les tartines en deux et servez avec la salade assaisonnée.