



PARTAGEZ VOTRE

PASSION

de la bouffe



RECETTE

Chèvre Chaud au miel et noix

(Recette des Fruiteries Valmont)

INGRÉDIENTS

- 1 baguette de pain au choix
- 1 fromage Paillot de chèvre 125 g
- Miel
- Noix de Grenoble hachées

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Couper la baguette en tranches (pas trop minces ni trop épaisses).
3. Déposer une tranche de fromage de chèvre (pas trop mince ni trop épaisse).
4. Ajouter du miel sur chacune des tranches en formant un zigzag.
5. Sur le dessus, déposer une pincée de noix de Grenoble.
6. Mettre les tranches sur une plaque à biscuits (non-graissée).
7. Faire cuire environ 7-8 minutes pour que le fromage soit légèrement doré.
8. Faire griller à *Broil* 1-2 minutes pour dorer un peu.

NOTE

On peut varier la recette en remplaçant le chèvre par un autre fromage.

Suggestions :

Camembert
Saint-Paulin
Saint-André
Caprice des dieux



Téléchargez les autres recettes à succès

DES COMMERÇANTS SUR LE SITE DE L'AVENUE !

- mobile.mont-royal.net/recettes •

L'AVENUE DU
MONT-ROYAL

Toujours une bonne adresse

- www.mont-royal.net •

