

FROMAGE DE CHÈVRE, MIEL ET ROMARIN

Des olives noires et des cubes de toast se cachent également dans cette entrée.

PRÉPARATION:

- 4 tranches de pain toast, en dés d'env. 1 cm
- 50 gd' olives noires dénoyautées, grossièrement hachées, répartir sur la plaque préparée
- 80 g de fromage de chèvre (p. ex. St-Jacques), en morceaux, répartir dessus
- 1 c.s.de miel liquide
- 1 c.s.d' huile d'olive
- 1 c.c.d' eau
- 0.5 c.s.de romarin, finement haché, mélanger tous les ingrédients dans un petit bol, en arroser le fromage
- Cuisson: env. 8 min dans la moitié supérieure du four préchauffé à 200° C. Sortir du four, servir chaud.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES:

- Moule: Pour une plaque à muffins ou 12 moules Ø env. 7 cm, chemisés de 12 moules en papier
- Pour: Muffins. Pour 12 pièces
- Plus facile: Couper en quatre les tranches de pain, les poser sur une plaque chemisée de papier cuisson. Répartir les olives et le fromage, arroser du mélange miel-huile. Cuisson comme ci-dessus.



Source: https://www.bettybossi.ch/fr/Rezept>ShowRezept/BB_VOTA081101_0014B-40-fr