

Tartines de Figs Fraîches, Pancetta Grillée et Fromage de Chèvre

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------------|----------------------------|
| - Bruchetta | 1 grande |
| - Pancetta (Jambon) | 5 tranches |
| - Crème Fraîche Epaisse | 1.5 c à soupe |
| - Fromages de Chèvre | 60-70g frais |
| - Figs | 2 Longues Noires de Caromb |
| - Miel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Préchauffez le four à 220°C.
- Nappez les tranches de pain d'huile et saupoudrez d'origan.
- Enfourez pour 6-7 minutes sur une plaque de cuisson.
- Grillez les tranches de pancetta dans une poêle chaude.
- Nappez le pain grillé de crème fraîche épaisse puis déposez la pancetta grillée et répartissez le fromage de chèvre frais.
- Coupez les figes en lamelles et déposez-les sur le tout. Poivrez et nappez de miel.
- Enfourez pour 5-6 minutes au four chaud.
- Servez dès la sortie du four.

