

## *Pain Gratiné au Chèvre et Abricots*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### Ingrédients:

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| - PAIN                 | 4-8 petites tartines  |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 150g frais            |
| - MIEL                 | 1/2 c à soupe liquide |
| - HERBES DE PROVENCE   |                       |
| - ABRICOT(S)           | 4-8                   |
| - SEL                  |                       |
| - POIVRE               |                       |

### Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un bol creux, mélangez le chèvre avec le miel, sel et poivre.
- Tartinez les tranches de pain avec ce mélange.
- Découpez les abricots en fines tranches.
- Déposez quelques tranches de fruit sur les tartines de façon espacée.
- Saupoudrez d'un peu d'herbes de Provence.
- Enfourez pour 10 minutes.
- Servez sans attendre.

