

Croquants de Chèvre aux Abricots et Pancetta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| - PAIN | 4 belles tranches (aux céréales) |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 1 bûche |
| - ABRICOT(S) | 1-2 |
| - PANCETTA (JAMBON) | 4 tranches |
| - ASSORTIMENT DE SALADES | en graniture |
| - CRÈME BALSAMIQUE | un peu |
| - HUILE D'OLIVE | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez les tranches dans un plat allant au four.
- Huilez-les légèrement.
- Déposez 2-3 rondelles de chèvre sur chacune.
- Dénoyautez l'abricot et coupez-le en fines lamelles.
- Déposez-les sur un côté de la tartine.
- Placez ensuite la pancetta en chiffonnade sur l'autre côté.
- Poivrez.
- Enfournez pour 10 – 12 minutes.
- Dans les assiettes, déposez un peu de salade puis le croquant de chèvre chaud par-dessus et nappez avec un peu de crème balsamique.

