

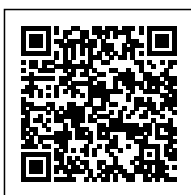
TARTINE AU CHÈVRE FRAIS, FIGUES ET MIEL

Posted on octobre 21, 2019 by Florence Breuil



Category: [Tartines](#)

Tag: [Figues](#)



Avant que l'automne ne s'installe irrémédiablement et que les figues ne disparaissent des étals, profitez-en...

Commencez par préchauffer votre four à 190°, le temps de couper deux belles tranches d'une tourte de seigle par personne. Enduisez-les légèrement de beurre salé d'un côté (celui que vous allez déposer sur la plaque du four), puis de l'autre côté tartinez-les copieusement d'un chèvre frais tout doux... Coupez vos figues en quatre (ou en six si elles sont dodues) et disposez-les sur le fromage de chèvre. Arrosez le tout d'une généreuse cuillère à soupe de miel et poivrez au poivre du moulin. Enfournez pour 5-6 minutes.

Enfin, accompagnez vos tartines d'une salade de cresson... Ou d'un **velouté de panais**, s'il fait plus frais.

