

# Rebanadas de queso de Cabra e Higos



## Ingrédients pour 4 personnes:

180 g de bûche de Chèvre.  
8 cerneaux de Noix.  
4 tranches de Pain de campagne ou aux graines d'un cm d'épaisseur.  
2 grosses Figues ou 4 petites.  
4 cuil. à soupe ou 60 ml de yaourt de Brebis.  
1/2 cuil. à café de Miel de Thym *Margalef*.

## Préparation:

- Faire chauffer le four à 200 °.
- Mélanger le yaourt et le miel puis napper en les tranches de pain.
- Poser les tartines sur une plaque à four recouverte de papier cuisson.
- Couper la bûche de chèvre en 12 tranches soit 3 rondelles à poser sur chaque tartine.
- Couper les figues en 4 quartiers.
- Poser 2 morceaux de figues et 2 cerneaux de noix sur chaque tartine .
- Faire cuire 10 minutes au four.
- Servir avec une salade de roquette de préférence à cause de son petit goût acide qui contraste avec la douceur des figues.