

Tapas de Higos, queso de Cabra y Miel.



Ingrédients pour 4 personnes:

12 fines tranches de Pain (baguette).
1 bûche de fromage de Chèvre moelleux.
2 Figues fraîches
1 cuil à soupe de miel de Thym *Margalef*.
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.
Poivre du moulin.
brins de Thym pour le décor.

Préparation:

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver et sécher les figes puis couper-les en tranches.
- Couper la bûche de fromage en 12 tranches.
- Verser un filet d'huile d'olive sur chaque tranche de pain.
- Déposer une tranche de fromage sur chaque tranche de pain.
- Passer au four 3 min jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.
- Les sortir du four et les recouvrir de miel.
- Déposer dessus les tranches de figes, et les brins de thym.
- Déguster froid.