

Torrades de Formatge fresc amb Préssec



Ingrédients pour 4 personnes:

8 tranches de Pain de campagne.

4 Pêches.

400 gr yaourt.

1/4 cuil à café Sel.

1 cuil à café jus de Citron.

1/8 cuil à café 5 Baies.

1 bouquet de Basilic.

Préparation:

- Dans une gaze stérile ou un tissu bien propre, égoutter le yaourt, en vous aidant d'un chinois dans lequel vous le déposerez après l'avoir mélangé avec le sel et le jus de citron.
- Laisser égoutter toute une nuit au frais.
- Le lendemain, ajouter le 5 baies en mélangeant bien.
- Découper des tranches généreuses de pain,
- Toaster les légèrement au four ou au grille pain et étaler le fromage frais dessus.
- Découper les pêches en quartiers, les déposer sur les tartines et ajouter des feuilles de basilic frais ciselées.