

Tartines

de caillé de
brebis ou chèvre,
figues et miel

Toaste les tranches de pain. Sur chacune d'elles, étale le fromage de chèvre ou de brebis frais. Poivre, répartir le thym et le romarin effeuillés.

Coupe les figues fraîches en tranches, dispose les sur chaque tartine.

Arrose d'une cuillère à café de miel et d'un filet d'huile d'olive. Puis détailler la tome en copeaux et c'est prêt...

