

Mercredi 16 juin 2021

Tartine de courgette au chèvre chaud

Ingrédient pour 4 tartines :

- 1 courgette
- 2 crottins de chèvre demi-sec
- 1 c à soupe d'olive
- 1 petite branche de romarin (du thym ou de l'origan).

1. Fais préchauffer le four à 200° (fais toi aider par un adulte).

2. Lave la courgette sous l'eau puis sèche-la avec un torchon.

3. Coupe 4 rondelles épaisses de courgette (garde le reste au réfrigérateur pour une autre préparation).

Coupe les fromages en 2 de façon à obtenir 2 rondelles de même épaisseur.



4. Pose sur chaque tranche de courgette une rondelle de chèvre.

Verse sur chaque tartine quelques gouttes d'huile d'olive et dépose quelques brins de romarin.

5. Pose les tartines dans un petit plat allant au four et mets-les à dorer environ 5 mn.

6. Sers tes tartines chaudes avec une salade verte ou une crudité (tomate, concombre, carotte...)

Astuce saveur :

Tu peux également utiliser une bûche de chèvre

Bon appétit