



Collations

Toast au cambozola et figues

Pour 5 personnes.

Ingrédients

1/2 décilitre vinaigre balsamique
75 grammes Cambozola
1 cuillère à soupe de crème
1 figue (fraîches mûres)
5 tranches de pain blanc (pain toast)

Méthode de préparation

Mettez le vinaigre balsamique dans une petite poêle et faites le réduire à $\frac{1}{3}$. Mixez le Cambozola avec la crème et un peu de sel pour avoir une masse crémeuse. Coupez les figues en tranches.

Repoussez des petits ronds dans le pain et cuisez-les bien croquant dans une poêle antiadhésive. Tartinez-les ensuite avec la crème de Cambozola puis déposez dessus une petite tranche de figue. Aspergez de vinaigre balsamique.

