



Collations

Toasts de patate douce avec fromage de chèvre et fruits secs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de fromage de chèvre (à tartiner)
1 patate douce (en tranches)
1 cuillère à soupe cranberry (séchées)
1 cuillère à café de miel
8 noix de pécan
thym (frais)
huile d'olive

Méthode de préparation

Déposez les tranches de patates douces sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les d'huile d'olive puis enfournez à 200°C durant 10 minutes. Tartinez-les ensuite de fromage de chèvre puis passez-les de nouveau sous le gril de votre four durant 5 minutes. Parachevez avec noix de pécan, miel, canneberges et thym frais.

Ustensiles de cuisine

Four

