



Collations

Toasts de pain d'épice avec du fromage persillé et un crumble de lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

70 grammes de dés de lardon

pain d'épices (4 sneetjes)

150 grammes de fromage bleu (Roquefort, gorgonzola, of een andere blauwe kaas naar keuze)

branche de thym (enkele takjes)

2 cuillères à soupe de miel

poivre

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Chauffez une poêle à feu moyen et ajoutez les lardons. Rôtissez bien les lardons durant 5 minutes. Retirez les lardons de la poêle et faites-les égoutter sur du papier de cuisine. Hachez ensuite les lardons en crumble.

Avec un emporte-pièce faites des formes rondes dans le pain d'épice. Disposez les toasts ronds de pain d'épice sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez-les durant 5 minutes. Laissez brièvement refroidir.

Avec un emporte-pièce faites des formes rondes dans le fromage. Déposez les rondelles de fromage persillé sur les toasts de pain d'épice.

Saupoudrez le crumble de lardons de manière égale sur les toasts au fromage.

Poivrez et parachevez avec le miel et le thym. Servez sur un beau plat.

Ustensiles de cuisine

bakpapier

