

# TOAST BREBIS À L'AIL DES OURS



## Ingrédients pour 4 Personnes

Ingrédient	Quantité
Pain de campagne	4 Tranches
Fromage frais de brebis	5 Cuillères à soupe
Crème fraîche épaisse	1 Cuillère à soupe
Ail des ours	6 Feuilles
Jambon cru	2 Tranches
Myrtilles fraîches	1 Poignée
Miel de fleurs	1 Cuillère à soupe
Roquette	0 Feuilles
sel et poivre	

## Préparation

1. Faites dorer vos tranches de pain au grille-pain ou dans le four.  
\_\_\_\_\_
2. Dans un bol, mélangez le fromage , la crème, l'ail des ours finement haché. Salez et poivrez à votre convenance puis réservez.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Dans un autre bol, mélangez délicatement le miel avec les myrtilles.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Tartinez vos tranches de pain grillées avec le mélange au fromage. Déposez quelques morceaux de jambon cru, quelques feuilles de roquette et quelques myrtilles.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Bonne dégustation !

---

---