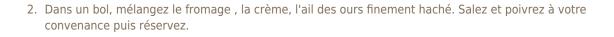
## TOAST BREBIS À L'AIL DES OURS X CUISINE SAUVAGE

## **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.



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!