

TOAST BREBIS À L'AIL DES OURS



Ingrédients pour 4 Personnes

Ingédient	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 !

