

« Tartine de chèvre frais aux herbes du jardin »

pour 4 personnes

Fromage

2 petits fromages de chèvres frais/herbes: ciboulette, origan, sauge, céleri perpétuel, aneth.../sel/poivre

Dans un saladier, écraser les fromages de chèvre. Saler, Poivrer. Ajouter les herbes émincées.

Dressage

4 tartines de pain/magret de canard fumé/asperges/melon/herbes/miel de sapin

Faire légèrement griller les tartines de pain. A l'aide d'un petit cercle, réaliser un rond de fromage entouré de fines tranches de magret de canard fumé. Le placer sur la tartine. Dessus, ajouter un filet de miel de sapin.

Décorer avec une petite tranche de melon, des asperges blanches (cuites à l'anglaise au préalable) et quelques herbes. Servir avec une salade verte assaisonnée d'une vinaigrette faite à base de vinaigre balsamique, d'huile d'olive et de pignons de pain grillés. C'est prêt!

Servir avec un rosé plutôt fruité type pinot noir rosé d'Alsace.

Bon appétit!

Recette proposée par :

Pascal Remy
Auberge de la Croix de Hêtres

3, route de la Croix des Hêtres
88120 Vagney
Tel: 03.29.24.71.59
www.auberge-la-croix-des-hêtres.fr