

Nos recettes

Tartines CHEVRE & MELON

4 tartines

D'après « Larousse des confitures » Ed. Larousse 2002

M'AMOUR

Les confitures de chez nous!



Ingrédients :

- * 4 tranches de pain de campagne épaisses
- * 4 anchois à l'huile
- * 1 cuillerée à soupe de câpres
- * 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- * 150 g de fromage de chèvre frais
- * 1 gousse d'ail
- * 150 g de confiture de MELON M'AMOUR
- * Ciboulette ou basilic

Faites griller légèrement les tranches sur une seule face. Pilez les anchois et les câpres. Ajoutez le fromage, la ciboulette hachée et l'huile d'olive en mélangeant bien.

Pelez la gousse d'ail et grattez-la sur les tranches de pain (côté face grillée).

Recouvrez de confiture de melon, puis de la préparation au fromage. Terminez avec une fine couche de confiture étalée au pinceau. Passez quelques minutes sous le grill du four.