



Crostini au cambozola, aux figues et à la confiture d'oignons



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 tranches baguettes

huile d'olive

125 grammes de cambozola

1 figue

6 cuillerées à thé de confit d'oignons

Méthode de préparation

- 1.** Aspergez les tranches de baguette d'huile d'olive et faites-les dorer au gril chaud pendant 3 minutes. Laissez-les refroidir.
- 2.** Tartinez-les de cambozola.
- 3.** Garnissez-les d'un quartier de figue et d'une cuillère à café de confiture d'oignons.