



Toast de pain aux noix au fromage de chèvre et aux raisins grillés



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 grappes de raisins (blanc)
4 grappes de raisins (rouge ou noir)
huile d'olive
vinaigre balsamique
poivre
8 tranches de pain aux noix
8 fromages de chèvre (enveloppés de lard, prêts à l'emploi)
3 brins d'estragon frais

Méthode de préparation

- 1.** Disposez les raisins dans un plat de cuisson et aspergez-les d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Poivrez. Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 2.** Enduisez légèrement les tranches de pain aux noix d'huile d'olive et faites-les dorer à la poêle à griller.
- 3.** Laissez brièvement cuire les fromages de chèvre à la poêle à griller.
- 4.** Dressez deux toasts de pain aux noix sur chaque assiette. Garnissez-les de 2 fromages de chèvre. Ajoutez les raisins. Saupoudrez les assiettes d'estragon ciselé et aspergez du jus de cuisson du plat au four.