



Bruschetta au fromage de chèvre



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 baguette
huile d'olive
1 fromage de chèvre (chavroux)
miel
poivre
100 grammes roquette
1 grenade
1 oignon rouge (en rondelles)
1 tasse de graines de citrouille

Méthode de préparation

- 1.** Découpez la baguette en morceaux. Arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive et mettez sous le gril pendant un court moment.
- 2.** Garnissez ensuite de fromage de chèvre de quelques gouttes de miel. Passez à nouveau quelques instants sous le gril. Poivrez.
- 3.** Disposez un petit bouquet de roquette sur chaque assiette. Placez-y ensuite la bruschetta.
- 4.** Agrémentez de graines de grenade, de rondelles d'oignon et de graines de courge. Arrosez le tout d'huile d'olive.