



Tapas chauds au fromage de chèvre



Ingrédients

- 1 tranches de pain
- 4 tranches de fromage de chèvre Henri Willig
- 1 Henri Willig Trempette Figues/Porto rouge
- 1 Henri Willig Trempette à l'ananas et au gingembre

La préparation

Préparation :

À l'aide d'un cutter ou d'un verre rond, découper deux ronds dans chaque tranche de pain. Griller ou toaster ces tranches jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Placez un morceau de fromage de chèvre sur chaque tranche, côté coupé vers le haut, et déposez une généreuse cuillerée de Henri Willig Figue/Porto rouge ou Ananas/Gingembre sur le dessus. Mettre au four à 200 degrés Celsius pendant un moment jusqu'à ce que le fromage de chèvre commence à fondre légèrement.