

Crostini avec CAMBOZOLA et confiture de figues



Ingrédients:

Quelques tranches de ciabatta ou de baguette
CAMBOZOLA, coupée en tranches
Pignons de pin, grillés à la poêle
Confiture de figues ou d'abricots

Préparation:

1. Garnir chaque tranche de pain d'une tranche de CAMBOZOLA.
2. Gratiner au four à 200 degrés jusqu'à ce que le fromage soit fondu et que le pain soit légèrement doré.
3. Couvrir le tout d'un peu de confiture et de quelques pignons de pin.

