



Entrées chaudes au fromage

Tartines de chèvre au vin blanc, raisins et noix



30 min **20 min** **10 min** **0** **410**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

4 tranche(s) **Pain(s) de campagne**
4 **Crottin de Chavignol**
100 g **Raisin noir**
50 g **Noix (cerneau)**
2 **Echalote(s)**
50 ml **Vin blanc**
4 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Retirer la grille du four et le préchauffer sur position grill.
- 2 Couper les crottins de Chavignol en quartiers.
- 3 Eplucher et émincer les échalotes
- 4 Concasser les noix au couteau.
- 5 Egrapper, laver et essuyer le raisin.

Étape 2

Dressage des tartines

- 1 Verser le vin blanc dans une assiette creuse.
- 2 Imbiber rapidement les tranches de pain de campagne. Les poser sur la grille du four.
- 3 Parsemer les tranches de pain d'échalotes.
- 4 Disposer les quartiers de crottin de Chavignol, les raisins et les noix ainsi que les échalotes. Poivrer.
- 5 Enfourner et faire cuire pendant 10 minutes sous le grill préchauffé jusqu'à ce que les tartines soient légèrement dorées puis servir.