

TOAST CHÈVRE ET PISTACHES

Ingédients

- PAIN TRANCHÉS
- BEURRE
- FROMAGE DE CHÈVRE
- FROMAGE À LA CRÈME
- CRÈME ÉPAISSE
- MIEL
- PISTACHES



Préparation

1. AJOUTER LE FROMAGE DE CHÈVRE, LE FROMAGE À LA CRÈME, UNE TOUCHE DE CRÈME ÉPAISSE ET 2 CUILLÈRES À CAFÉ DE MIEL DANS UN ROBOT CULINAIRE. MÉLANGER JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT COMPLÈTEMENT COMBINÉS ET MOUSSEUX.
2. FAIRE FONDRE COMPLÈTEMENT DU BEURRE DANS UNE POÊLE À FEU MOYEN. AJOUTER LE PAIN ET FAIRE FRIRE 1-2 MINUTES. AJOUTER UNE DEUXIÈME CUILLÈRE À SOUPE DE BEURRE, RETOURNER LE PAIN ET FAIRE FRIRE ENCORE 1 À 2 MINUTES JUSQU'À CE QU'IL SOIT DORÉ ET CROUSTILLANT.
3. ÉTALER DU FROMAGE DE CHÈVRE FOUETTÉ SUR DU PAIN GRILLÉ. GARNIR DE PISTACHES ET DU MIEL RESTANT.
4. BON APPÉTIT !



2 PERS

⌚ 20 MN

La recette vidéo

