

RECETTE

Tartine figue et marmelade



Nos miches Brioche Dorée font d'excellentes tartines nourrissantes!

Vos choix:

Miche Quignon, Miche Campagne, Randonneur Multigrain, Miche Blé Intégral ou Miche Levain

Garnitures:

- *Fromage à la crème ou chèvre*
- *2 ou 3 figues fraîches*
- *Marmelade à l'orange*
- *Roquette et graines de sésame noir pour décoration*

Préparation :

- Coupez la miche de votre choix en tranches.
- Tartinez les tranches de pain d'une base de votre fromage préféré.
- Ajouter les figues tranchées et la marmelade.
- Décorer avec la roquette et les graines de sésame.
- Servir.

Astuce:

Pour de plus petites tartines et un goût plus relevé, nous vous suggérons de prendre notre pain aux noix.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !