

RECETTE ESTIVALE

Tartine aux légumes grillés et fromage de chèvre



Pour 4 tartines:

- *1 baguette dorée Brioche Dorée*
- *Légumes de votre choix pour griller: aubergine, zucchini, oignon rouge*
- *Huile d'olive*
- *1 gousse d'ail coupée en deux*
- *Sel et poivre*

Garniture:

- *Tomates cerises*
- *Fromage de chèvre*
- *Basilic ou coriandre*

Préparation :

- Coupez la baguette dorée en tranches épaisses.
- Frottez les tranches avec la gousse d'ail. Badigeonnez avec l'huile d'olive, sel et poivre.
- Préchauffez le bbq à feu moyen.
- Coupez les légumes de votre choix. Ajoutez un peu d'huile d'olive, sel et poivre et faire griller pendant 5 min.
- Faire griller les tranches de pain.
- Ajouter les légumes de votre choix.
- Garnir avec les tomates, le fromage de chèvre et les herbes.
- Servir.

Astuce:

Notre baguette dorée convient à tous types de tartines et sandwichs. Elle se congèle aussi facilement. Toujours pratique d'en avoir à portée de la main tout au long de l'été!

Et le tour est joué, BON APPÉTIT!