TOAST AU SAINTE MAURE DE TOURAINE et au miel

Ingrédients : pour 6 toasts

-6 tranches de pain pas trop épaisses

-1 St Maure de Touraine

-25 gr de beurre

-10 gr de miel

-Cumin

-Vinaigre de noix

Etapes de préparation : 10mn

1-Bédigeonner vos tranches de pain de beurre en pommade.

2-Couper 6 rondelles de Sainte Maure de Touraine et les placer sur les tranches de pain.

3-Chauffer légèrement le miel, le cumin et le vinaigre de noix

4-Badigeonner le Sainte Maure de Touraine du mélange chauffé.

5-Enfourner les toasts au four à 210°C jusqu'à ce que le fromage devienne légèrement coulant et que le toast soit coloré.

Dégustation :

Seul à l'apéritif ou accompagné d'une salade pour votre plat à vous de choisir !