



Verrines

Tartinade de chèvre frais



5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

71

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

120 g **Chèvre frais**
4 c. à café **Tomates
séchées**
4 feuille(s) **Basilic**

Étape 1

Les étapes

- 1 Emincer très finement les tomates séchées et le basilic.
- 2 Plus les tomates séchées seront émincées finement moins on risquera de tomber sur des morceaux qui peuvent se révéler un peu durs.
- 3 Dans un bol, mélanger le tout avec le fromage.
- 4 Il ne faut pas chercher à réaliser un mélange totalement homogène au contraire, il s'agit de réaliser une crème contenant encore de petits morceaux.
- 5 Servir dans des petits pots avec de belles tranches de pain de campagne grillée ou tout autre pain à votre goût.