

TARTINES DE CHÈVRE FRAIS ET POIVRONS JAUNES AU BASILIC !

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes)

- 6 tranches de pain complet ou pain aux graines
- 1 chèvre frais
- 2 poivrons jaunes
- 3 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Fleur de sel et poivre
- Feuilles de basilic



PRÉPARATION (15 min) / CUISSON (15 min)

- Lavez les poivrons, coupez-les en deux, enlevez les pépins et coupez-les en fines lamelles
- Hachez les gousses d'ail assez finement
- Emiettez le chèvre dans un bol
- Faites griller les tranches de pain au grille pain ou au four quelques minutes selon votre convenance
- Parsemez de l'ail finement haché sur chaque tranche
- Tartinez chaque tranche de chèvre et ajoutez-y les lamelles de poivrons
- Arrosez chaque tartine d'huile d'olive, salez et poivrez à votre convenance
- Enfournez à 180°C pendant 15 minutes
- Sortez le tout et décorez les tartines avec quelques feuilles de basilic



BONNE DÉGUSTATION !