



Fromagerie de Carluc

www.fromageriecarluc.fr

Chèvre chaud à la tomate. (2 personnes)

2 petits chèvres

2 tomates

2 belles tranches de pain

Huile d'olive

Sel, poivre

Ouvrir la tomate en deux, la vider, la poser sur le pain et l'assaisonner, mettre un peu de chèvre sur la tomate. Verser un filet d'huile d'olive, faire griller 2 à 5 minutes.

Chèvre chaud au basilic. (2 personnes)

2 fromages de chèvre demi sec

1 salade verte

1 citron

1 petit bouquet de basilic

2 toasts

Huile d'olive

Sel, poivre

Piler le basilic et faire une pommade fluide avec l'huile d'olive, la laisser macérer environ une heure. Préparer une assiette de salade, la vinaigrer avec le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre. Griller le fromage sur un toast et le napper de pommade.

Servir avec la salade.

Cette recette sur votre smartphone ou votre tablette
flashez le QR code ci-contre...

