

MINIS BURGERS VÉGÉTARIENS, MÂCHE, CHÈVRE ET MIEL

4 personnes

15 minutes

facile

Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 1 bûche de chèvre
- 1 petite pomme Gala
- 100g de chèvre frais
- 1 c. à soupe de miel
- 1 poignée de mâche
- 1 poignée de noix concassées
- 3 brins de ciboulette
- Huile d'olive, baies roses, sel et poivre

Préparation

Trancher très finement la bûche de chèvre et faire de même avec la pomme. Hacher la ciboulette.

Détendre le chèvre frais avec un filet d'huile d'olive, ajouter le miel, la ciboulette et assaisonner.

Tartinier l'intérieur des Mini-burgers de chèvre frais au miel.

Garnir de 2 fines tranches de bûche de chèvre, 2 fines tranches de pommes, surmonter des noix et terminer par quelques feuilles de mâche et les baies roses concassées.

Idéal pour un apéritif dinatoire !

