

# Tartine fromage chèvre et miel



## Ingédients :

Pour 4 pers : 1 baguette de campagne, 1 buche fromage de chèvre, du miel, de l'huile d'olive, et un pot « Tout Frais Tout Bio » de Thym.

## Préparation :

Préchauffez le four à 180°C thermostat 6. Coupez la baguette en rondelles de 2 cm d'épaisseur. Versez un filet d'huile d'olive sur chaque tartine puis déposez une rondelle de chèvre. Mettre un peu de miel sur chaque rondelle de chèvre. Déposez sur vos tartines quelques jeunes pousses « Tout Frais Tout Bio » de Thym.

Mettre au four environ 10min.