Tartines au chèvre fouetté et NERGI®

RECETTES – DÉJEUNERS-BRUNCHS – REPAS – VÉGÉTARIEN / VÉGANE



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 22 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 6-8 NERGI®
- 4 tranches de pain miche grains entiers
- Un peu d’huile d’olive
- 75 ml d’eau
- 1 ½ c. table de miel
- 1/3 tasse de pacane en morceaux
- 200 grammes de fromage de chèvre sans croûte
- Le zeste d’un petit citron
- ½ c. table de thym citronné frais
- Sel et poivre
- Un peu de miel pour la décoration

Préparation

1. Préchauffer le four à 450 F.
2. Couper les NERGI® en tranche et réserver.
3. Badigeonner les 4 tranches de pain avec de l’huile sur les deux côtés.
4. Déposer les tranches sur une plaque de cuisson et enfourner 4-5 minutes en les retournant à la mi-cuisson. Ils doivent être bien dorés. Ajuster le temps de cuisson en conséquence.
5. Pendant ce temps, dans une petite poêle, porter à ébullition l’eau et le miel à feu moyen vif. Laisser réduire un peu. Lorsque le mélange aura un peu épaissi, ajouter ensuite les pacanes et

bien les enrober du liquide.

6. Diminuer le feu à feu doux et laisser cuire pendant 15 minutes à brasser de temps à autre.
7. À l’aide d’un batteur, fouetté le fromage de chèvre pendant quelques minutes jusqu’à obtention d’un mélange crémeux.
8. Étendre le fromage sur les tranches de pain.
9. Déposer les tranches de NERGI® et les pacanes caramélisées sur le fromage.
10. Parsemer de zeste de citron et de thym.
11. Mettre des petits traits de miel ici et là sur la surface des tartines.
12. Saler et poivrer au goût.