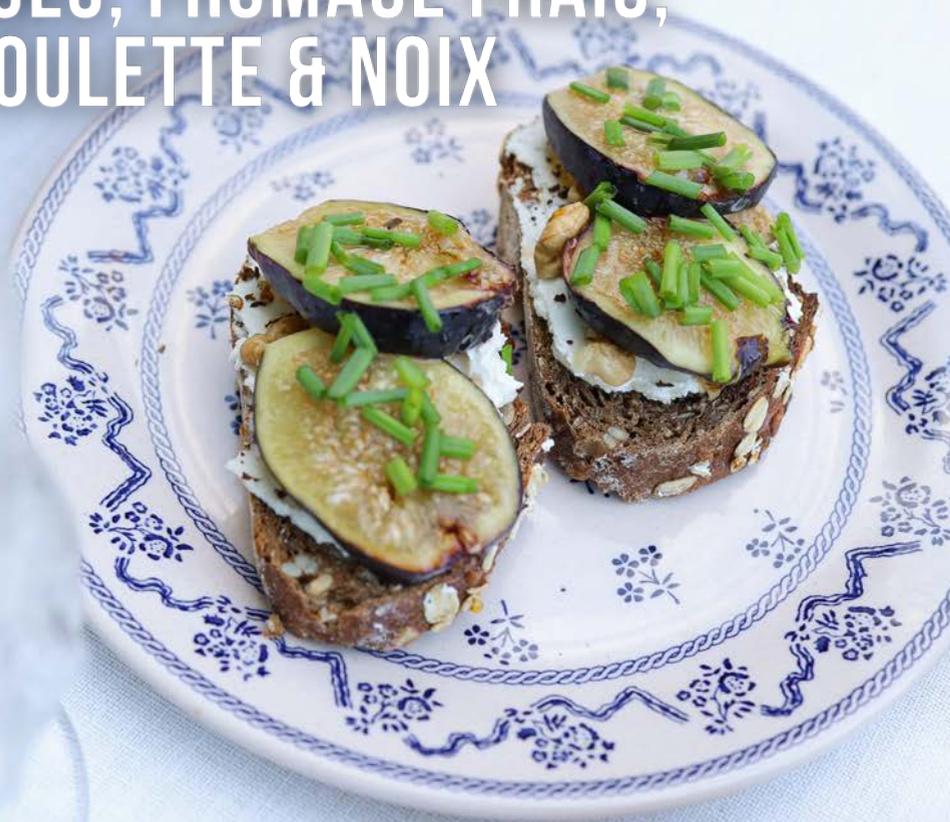


LE CRI DU RADIS VOUS PROPOSE ...

Les Tartines

FIGUES, FROMAGE FRAIS,
CIBOULETTE & NOIX



PAR ALICE YOFIT

LE CRI
DU RADIS



4

10'

RECETTE

Tartines aux figes, fromage frais ciboulette & noix



INGRÉDIENTS

- 8 TRANCHES DE PAIN NORDIQUE
- 4 FIGES VIOLETTES BIEN SUCRÉES 
- 1 BELLE POIGNÉE DE CIBOULETTE FRAICHE 
- 4 POIGNÉES DE NOIX 
- FROMAGE FRAIS 
- FLEUR DE SEL & POIVRE NOIR

ÉTAPE 1

FAITES GRILLER VOS TRANCHES DE PAIN NORDIQUE AU GRILLE-PAIN QUELQUES MINUTES.

ÉTAPE 2

PENDANT CE TEMPS, PRÉPAREZ VOS INGRÉDIENTS. RINCEZ LES FIGES, RETIREZ LEUR QUEUE PUIS COUPEZ-LES FIGES EN TRANCHES D'1/2 CM ENVIRON. RINCEZ ET CISELEZ LA CIBOULETTE FRAICHE. ENFIN, CONCASSEZ GROSSIÈREMENT LES NOIX À L'AIDE D'UN COUTEAU OU DE VOS DOIGTS.

ÉTAPE 3

LORSQUE LE PAIN EST GRILLÉ, TARTINEZ CHAQUE TRANCHE DE FROMAGE FRAIS ET POIVREZ À VOTRE CONVENANCE. RÉPARTISSEZ LES NOIX CONCASSÉES PUIS DISPOSEZ LES TRANCHES DE FIGUE. SAUPOUDREZ DE CIBOULETTE FRAICHE PUIS AJOUTEZ UNE PINCÉE DE FLEUR DE SEL.

VOUS POUVEZ ACCOMPAGNER CES DÉLICIEUSES TARTINES D'UNE BELLE ET GÉNÉREUSE SALADE DE MÂCHE AINSI QUE DES OEUFS MOLLETS !

