Tartine figue chèvre et chutney d'oignons

21/02/2017 à 13h24

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 tranches de pain complet
- 6 figues
- 200g de chèvre frais (en bûche)
- 1 poignée de roquette
- 3 cuillères à café de moutarde
- 2 cuillères à soupe de miel
- 8 cuillères à café de chutney d'oignons
- Sel, poivre

Préparation :

- Rincez et séchez les figues, éliminez les queues. Coupez-les en tranches, ainsi que le fromage de chèvre ;
- Préchauffez le four thermostat 7 (210°C). Mélangez la moutarde avec le miel ;
- Etalez en très fines couches sur les tranches de pain complet ;
- Déposez le fromage puis les figues, poivrez, parsemez de thym ;
- Enfournez 10 minutes. Servez avec de la roquette et ajoutez par tartine une cuillère à café de chutney sur le fromage.