

# Crackers au Chèvre Chaud et Fruits Frais



Pour  
4 personnes



Préparation  
15 minutes

## Ingédients

<b>Chèvres Chauds Soignon Professionnel</b> .....	4
<b>Crackers</b> .....	4
<b>Rondelles de pommes</b> .....	4
<b>Rondelles de figues</b> .....	4
<b>Framboises</b> .....	8
<b>Tranches de jambon sec coupées en lanières</b> .....	4
<b>Huile d'olive</b> .....	2 cuillères à soupe
<b>Vinaigre de framboise</b> ...	1 cuillère à café
<b>Miel</b> .....	1 cuillère à café

## Les étapes de la recette

- À l'aide d'un emporte-pièce, détailler les rondelles de figues et de pommes du diamètre des Chèvres Chauds Soignon Professionnel.
- Disposer sur chaque cracker une rondelle de pomme, une rondelle de figue et un Chèvre Chaud Soignon Professionnel.
- Les déposer dans 4 assiettes.
- Ajouter les lanières de jambon sec et les framboises coupées en deux.
- Préparer la vinaigrette et assaisonner avant de servir.

Pour réaliser  
cette recette



Chèvre chaud palet affiné

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

[www.eurialfoodservice-industry.fr](http://www.eurialfoodservice-industry.fr)