

Crackers au Chèvre Chaud et Fruits Frais



Pour
4 personnes



Préparation
15 minutes

Ingédients

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