



Sainte-Maure
de-Touraine



Pour 8 pers. :

1 baguette au levain

*

1 Sainte-Maure de
Touraine et demi

*

100 g de beurre

*

40 g de miel

*

Cumin

*

1 cuillère de
vinaigre



SOMMELIER
Monlouis


Region Centre



PREPARATION
20 min

- 1 Couper 24 rondelles de baguette de 1 cm d'épaisseur. Les badigeonner avec du beurre en pomnade.
- 2 Couper 24 rondelles de Sainte-Maure de Touraine, les placer sur les mini-toasts.

Petits toasts au **Ste-Maure- de-Touraine** et au miel

- 3 Chauffer légèrement le miel, le cumin et le vinaigre. Badigeonner parcimonieusement le Sainte-Maure de Touraine.
- 4 Faire gratiner 10 minutes au four chaud jusqu'à ce que le fromage devienne légèrement coulant et que le toast soit coloré.
- 5 Vous pouvez servir nature à l'apéritif ou sur une petite salade mélangée avec une vinaigrette à la moutarde ancienne.

