

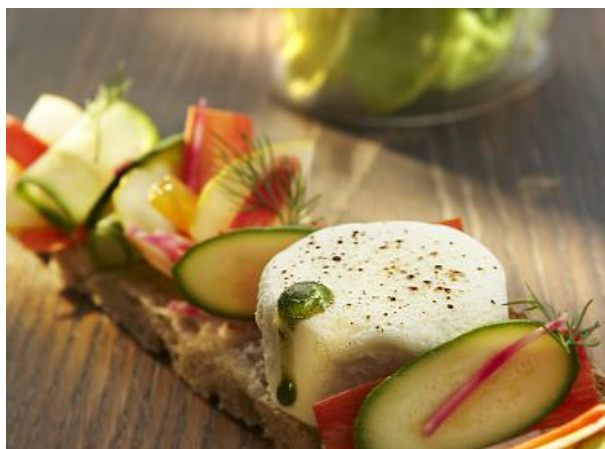
## TARTINE DE PAIN CROUSTILLANTE, LÉGUMES EN COPEAUX



1 per.



20min.



### INGRÉDIENTS

- 1 chèvre spécial four
- 10 g de courgettes
- 10 g de betterave Chioggia
- 2 g d'aneth
- 10 g de carottes orange
- 10 g de carottes jaune
- 1 tranche de pain de campagne
- Sel/Poivre PM
- 3 cl Huile d'olive

### PRÉPARATION

Tailler la tranche de pain puis la passer au four à 160°C 2/3 minutes.

Laver et tailler tous les légumes, puis les tailler à la mandoline. Les courgettes seront en tranches fines, les carottes seront retallées en fins bâtonnets. Disposer le fromage au centre de la tartine, puis passer au four à 160°C pendant 2 minutes, à la sortie du four, ajouter tous les légumes dresser de façon harmonieuse, un tour du moulin.

