

Toast au Chèvre et Raisins à la Poire au Cognac

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| - TOAST(S) | 12-16 petites biscottes |
| - FROMAGE(S) DE CHÈVRE | 150g frais |
| - CIBOULETTE | |
| - PIMENT DE CAYENNE | 1 pincée |
| - RAISINS SECS | 2 c à soupe |
| - POIRE AU COGNAC -HEINRICH | 3-4 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Placez les raisins secs dans un petit bol creux avec la Poire au Cognac. Chauffez 10-15 secondes au micro-onde puis laissez gonfler les raisins.
- Mélangez le chèvre avec la ciboulette, le piment, sel et poivre.
- Répartissez le fromage sur les toasts puis garnissez de quelques raisins imbibés.

