



Toasts apéro au fromage et à la crème de cassis

Ingrédients

Crème de Cassis de Dijon

Tranche de baguette ou autre pain

Epoisses

Pignons de pin

Un filet

3

6 morceaux

1 poignée

Les étapes

Coupez des tranches de baguette ou de pain (de campagne, à l'épeautre...).

Disposez le fromage sur les tartines et arrosez de liqueur de cassis Briottet et de quelques pignons de pin.

Enfournez pour 15 minutes à 200 degrés, c'est prêt à déguster !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr