




Edmond
BRIOTTET
MAISON FONDÉE EN 1836

TOASTS APÉRO AU FROMAGE ET À LA CRÈME DE CASSIS

Ingrédients - 3 Pers.

- Tranche de baguette ou autre pain - 3
- Epoisses - 6 morceaux
- Pignons de pin - 1 poignée

Préparation

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 !

En vrai bourguignon pure souche, nous ne pouvions pas passer à côté de cette recette pour votre apéritif ! Des toasts à l'**Epoisses** et à la crème de cassis, pour un moment plus que gourmand. Et oui, l'association du fromage et de la crème de cassis fonctionne parfaitement et amène de l'originalité à vos débuts de soirée. Nous vous proposons aussi une variante avec de la crème de figue et parsemée de pistaches pour le côté craquant !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr