

## Tapas de Higos, queso de Cabra y Miel.



### **Ingrédients pour 4 personnes:**

12 fines tranches de Pain (baguette).  
1 bûche de fromage de Chèvre moelleux.  
2 Figues fraîches  
1 cuil à soupe de miel de Thym *Margalef*.  
30 ml d'Huile d'Olive Extra Vierge *Oliflix*.  
Poivre du moulin.  
brins de Thym pour le décor.

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 200°.
- Laver et sécher les figes puis couper-les en tranches.
- Couper la bûche de fromage en 12 tranches.
- Verser un filet d'huile d'olive sur chaque tranche de pain.
- Déposer une tranche de fromage sur chaque tranche de pain.
- Passer au four 3 min jusqu'à ce que le fromage soit légèrement doré.
- Les sortir du four et les recouvrir de miel.
- Déposer dessus les tranches de figes, et les brins de thym.
- Déguster froid.