Crostini au cambozola, aux figues et à la confiture d’oignons

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

6 tranches baguettes
huile d'olive
125 grammes de cambozola
1 figue
6 cuillerées à thé de confit d'oignons

Méthode de préparation

1. **Aspergez les tranches de baguette d’huile d’olive et faites-les dorer au gril chaud pendant 3 minutes. Laissez-les refroidir.**
2. **Tartinez-les de cambozola.**
3. **Garnissez-les d’un quartier de figue et d’une cuillère à café de confiture d’oignons.**