Toast de pain aux noix au fromage de chèvre et aux raisins grillés

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

4 grappes de raisins (blanc)
4 grappes de raisins (rouge ou noir)
huile d'olive
vinaigre balsamique
poivre
8 tranches de pain aux noix
8 fromages de chèvre (enveloppés de lard, prêts à l’emploi)
3 brins d'estragon frais

Méthode de préparation

1. **Disposez les raisins dans un plat de cuisson et aspergez-les d’huile d’olive et de vinaigre balsamique. Poivrez. Laissez cuire pendant 15 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**
2. **Enduisez légèrement les tranches de pain aux noix d’huile d’olive et faites-les dorer à la poêle à griller.**
3. **Laissez brièvement cuire les fromages de chèvre à la poêle à griller.**
4. **Dressez deux toasts de pain aux noix sur chaque assiette. Garnissez-les de 2 fromages de chèvre. Ajoutez les raisins. Saupoudrez les assiettes d’estragon ciselé et aspergez du jus de cuisson du plat au four.**