



# Crostini au jambon, Figues et fromage de chèvre



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 petite baguette  
huile d'olive  
150 grammes de fromage de chèvre doux  
4 figues fraîches  
4 tranches de jambon sec

## Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C. Coupez la baguette en 8 fines tranches et badigeonnez-les d'un peu d'huile d'olive. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfournez environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- 2.** Travaillez le fromage de chèvre pour le rendre plus souple. Coupez les figues en quartiers et les tranches de jambon en deux.
- 3.** Tartinez chaque crostini de fromage de chèvre, puis garnissez d'un morceau de jambon et de deux quartiers de figue.