

« Butter board » au fromage de chèvre et figues



Découvrez un délice ultime avec notre recette de « Butter board » au fromage de chèvre et aux figues. Une combinaison céleste de fromage de chèvre crémeux et de délicieuses figues, parfaite pour une expérience culinaire exquise.

Préparation 30 min

Cuisson 0 min

Portions 6

Nutrition Facts (per serving)

Calories 300

Lipides 13

Glucides 32

Fibres 5

Protéines 15

Sodium 400

Ingrédients

- 250 g de fromage de chèvre (12% m.g.)
- 45 ml (3 c. à soupe) de noix de Grenoble rôtis
- 2 tranches de prosciutto sans nitrates déchiré en morceaux
- 1 poignée de roquette fraîche
- 1 figue fraîche, coupée en quartiers

- 125 ml (½ tasse) de framboises
- 1 baguette multigrain tranchée en rondelles, grillées

Préparation

1. Étendre le fromage de chèvre sur une planche.
2. Placer la roquette et les morceaux de figue, noix de Grenoble et prosciutto sur le fromage de chèvre
3. Dresser le tout avec un filet de glaçage balsamique et quelques framboises
4. Dégustez avec des morceaux de pain grillés!



Sophie Idris – Nutritionniste Diététiste à Montréal
Nutritionniste Diététiste à Montréal