



RECETTE

Tartine figue et marmelade



Nos miches Au Pain Doré font d'excellentes tartines nourrissantes!

Vos choix:

Miche Quignon, Miche Campagne, Baluchon au seigle, Randonneur Multigrain, Miche Blé Intégral ou Miche Levain

Garnitures:

- *Fromage à la crème ou chèvre*
- *2 ou 3 figues fraîches*
- *Marmelade à l'orange*
- *Roquette et graines de sésame noir pour décoration*

Préparation :

- Coupez la miche de votre choix en tranches.
- Tartinez les tranches de pain d'une base de votre fromage préféré.
- Ajouter les figues tranchées et la marmelade.
- Décorer avec la roquette et les graines de sésame.
- Servir.

Astuce:

Pour de plus petites tartines et un goût plus relevé, nous vous suggérons de prendre notre pain aux noix ou notre pain blé, lin et sésame.

Et le tour est joué, BON APPÉTIT !