

Roulé figue et Picandou à Tartiner



Informations

Personnes : 4
Préparation : 20 min.
Cuisson : 10 min.

Ingrédients

- Picandou à tartiner
- Toast de pain complet
- Figues
- Beurre

Étapes de la préparation

1. Ecrasez le pain complet très finement avec un rouleau à pâtisserie et tartinez-le de fromage frais Picandou à tartiner.
2. Coupez les figues en tranches très fines et déposez-les sur les toasts.
3. Roulez les toasts en forme de bûches.
4. Faites revenir rapidement les bûches à la plancha avec un peu de beurre pour les faire griller de tous les côtés.

? **Astuce** : Cette recette peut également se décliner en croque-monsieur.

