

Brioche de Comté AOP, Fruits secs, miel et sésame



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 120 g de Comté AOP
- 4 belles tranches de brioche
- 20 g de Miel de montagne
- 40 g d'abricots secs
- 40 g de dattes confites
- 10 g de sésame doré
- ½ botte de menthe fraîche

Étapes de la préparation

Découpez le fromage en dés réguliers.

Placez dans un saladier, et ajoutez les abricots et les dattes préalablement coupés en petits morceaux. Ajoutez les graines de sésame et assaisonnez l'ensemble avec le miel de montagne.



Parallèlement, découpez la brioche en tranches épaisses et faites-les dorer au grille-pain.
Au moment du service, déposez les tranches de pain encore tiède dans les assiettes et garnissez généreusement avec le mélange de fromage au miel et fruits secs.
Décorez avec quelques petites feuilles de menthe qui apporteront de la fraîcheur à l'ensemble.

? **Astuce** : Dans cette recette, il est possible d'utiliser les fruits confits de votre choix et surtout jouer avec le panel de miel à disposition.