

Bleu d'Auvergne et pruneaux sur toasts



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

5 minutes



Temps de cuisson

0 minutes



Ingrédients

pain aux noix

pruneaux

jambon cru

noix

persil

[Bleu d'Auvergne AOP](#)

crème fraîche

Préparation

1. Sur du pain aux noix, tartinez de la crème de Bleu d'Auvergne (crème mixée avec du Bleu d'Auvergne)
2. Sur un coin du toast, posez 1/4 de pruneau. A l'opposé, positionnez une petite tranche de jambon cru.
3. Décorez avec des brisures de noix et du persil frit.