

Neufchatel sur pain d'épices



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

2 minutes



Ingrédients

[Fromage Neufchatel](#) : 1 Coeur

- pain d'épices
- beurre salé

Préparation

Couper les tranches de pain de mie en deux. Dans une poêle, mettre le beurre à chauffer. Y déposer les tranches de pain d'épices.

Les retourner (s'arrêter avant que le pain d'épices grille).

Placer les tranches de pain d'épices sur une plaque (ou moule à tarte).

Sur chaque tranche, déposer une lamelle de fromage (environ 4/5 mm d'épaisseur et un peu plus petite que la tranche de pain d'épices).

Passer quelques minutes au grill du four.

Le fromage devant être légèrement fondu.

Disposer les tranches (2 à 3) sur un lit de salade assaisonnées avec une vinaigrette au vinaigre de cidre.