



TARTINE DE CAVIAR D'AUBERGINE, FIGUES ET COMTÉ

Durée

10 min

Type

Petit déj. & Brunch

Saisonnalité

Printemps

Difficulté



Ingrédients

Pour 2 personnes

- 60g de Comté
- 4 tranches de pain grillé au sésame
- 125g de caviar d'aubergine
- 4 figues sèches
- Quelques brins de ciboulette
- Fleur de sel



Préparation

Étape 1

Tartiner les tranches de pain grillé avec le caviar d'aubergine.

Étape 2

Couper les figues sèches en fines tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur.

Étape 3

Former des copeaux avec le Comté.

Étape 4

Ciseler finement la ciboulette.

Étape 5

Sur les tartines, placer les figues de manière harmonieuse.

Étape 6

Parsemer de copeaux de Comté puis ajouter une pincée de fleur de sel et la ciboulette ciselée.