

Le Chapelou saveur miel



Recette au Chapelou Rouge !



Gardon
Fromagerie
depuis 1915

Création Phœbus Comm

Le Chapelou saveur miel

4 pers.



2 min

Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie complet aux céréales ou nature
- 4 tranches de **Chapelou Rouge** d'environ 0.50cm d'épaisseur
- Miel de pays liquide

Préparation

- 1 - Préchauffer votre four thermostat 5 (150°C).
- 2 - Placer les tranches de pain de mie sur une plaque.
- 3 - Disposer dessus les tranches de Chapelou.
- 4 - Enfourner pendant 2 minutes.
- 5 - En fin de cuisson, ajouter un filet de miel.
- 6 - Variante : pour l'apéritif, ajouter des lardons sur les tranches de Chapelou avant d'enfourner.

Bon appétit !