

# Tartine de chèvre frais au confit de Pinot noir



- fromage de chèvre frais
- pain de campagne
- confit de Pinot noir

Préchauffer le four à 180°C.

Trancher le pain de campagne.

Déposer un morceau de chèvre frais sur le pain et recouvrir d'une cuillère de confit de Pinot noir.

Placer les tranches de pain sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et mettre au four position grill.

Laisser dorer 3 minutes environ.

Servir avec une salade verte en accompagnement !