



# Tartines à la compote de légumes grillés

*Sur le Sentier des Bergers*



Pour une quinzaine de  
petites tartines

Difficulté



Plus d'idées recettes :  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)



# Tartines à la compote de légumes grillés



## Ingrédients

- une baguette de pain aux céréales
- 1 fromage frais type Saint-Morêt
- un pot de 180 g de compote de légumes grillés *Sur le Sentier des Bergers*
- quelques graines de courge et un peu de basilic.



# Tartines à la compote de légumes grillés



## Préparation

1. Coupez de fines tranches de pain.
2. Humidifiez-les avec un peu d'huile d'olive (par exemple avec un vaporisateur).
3. Passez-les au grill pour les faire dorer.
4. Laissez refroidir, puis tartinez de fromage frais, poivrez légèrement.
5. Faites des petites quenelles de compote de légumes puis disposez-en deux par tartine.
6. Parsemez de graines de courges et de basilic ciselé.



# Tartines à la compote de légumes grillés



Notre produit pour cette recette



90g



180g

Compote de légumes grillés



Plus d'idées recettes :  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)

**Sur le Sentier des Bergers**

1040 avenue Jean Perrin - 13290 Aix-en-Provence  
[contact@sentierdesbergers.com](mailto:contact@sentierdesbergers.com) / Tél.: 04.42.16.20.50  
[www.surlesentierdesbergers.fr](http://www.surlesentierdesbergers.fr)

