Tartines aux mirabelles, chèvre, miel

Le bon plan des amateurs de « Mira, ma belle »

Bonjour à toutes et tous,

Les températures du Sud Ouest invitant à se confiner à la maison l'après-midi, j'en profite pour partager avec vous quelques idées de recettes supplémentaires, qui pourraient vous inspirer en cette fin d'été. J'espère que cela vous fera plaisir.

En début de semaine, nous avons discuté des recettes pour chaudes journées en évoquant les salades. Un autre mets qui s'y prête bien sont les tartines salées. Loin d'être le plat de dépannage, elles peuvent s'adapter aux envies : salées, sucrées, salées, au petit déjeuner ou au dîner, avec du fondant, du croquant, du moelleux, toutes les couleurs du potager ou du verger… Aucune justification pour ne pas se régaler. Celle que je vous propose ici est née d'un heureux hasard. Ce jour-là, j'étais rentrée du travail très (très) tard, mes gourmands avaient déjà dîné et j'avais un manque de motivation flagrant à préparer quoi que ce soit. J'ai pris au hasard dans le réfrigérateur du fromage, des (addictives) mirabelles, regardé le pain et opté pour tes tartines improvisées. Un peu de thym, du miel, et allons-y, c'est fait en 5 minutes.

Sous cet air simple et improvisé, je me suis pris une vraie claque gustative. Certes, j'adore les mirabelles, ce qui biaise mon appréciation du plat. Mais ici, force a été de constater que tout fonctionnait ensemble, le fromage et les

mirabelles, le fromage et le pain de campagne, le thym et sa rondeur, la petite pointe de miel qui bascule dans le sucré salé. Je me suis régalée de la première à la dernière bouchée. Et la tartine a vite été itérée lors de petits déjeuners.

La saison des mirabelles étant en cours, je voulais partager avec vous cette idée de tartines mirabelles et chèvre. Au petit-déjeuner ou aux repas de journée, elle pourrait vous inspirer. En espérant qu’elle vous plaise !

- Tartines aux mirabelles -
et fromage de chèvre
© Au Fil du Thym

Recette : Tartines mirabelles, chèvre, miel

Saison de la recette : Août – Septembre
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 0 minutes

Ingrédients

Pour 4 tartines

- 4 tranches de pain de campagne (ou pain aux céréales)
- 150 à 200 g de fromage de chèvre frais
- 20 à 30 mirabelles
- 2 cuillerées à café de miel liquide
- 1 branche de thym
- poivre.

Réalisation

- Lavez et dénoyautez les mirabelles. Coupez-les en eux et réservez.
- Toastez légèrement les tranches de pain.
- Tartinez généreusement les franches de pain de fromage de chèvre frais, poivrez légèrement.
- Répartissez les mirabelles sur le fromage, parsemez de temps et arrosez du miel
- Dégustez aussitôt

Astuces

- Variante : Vous pouvez aussi poêler les mirabelles 1 à 2 minutes dans un peu de beurre pour une note plus ronde. Faites attention que les mirabelles vont légèrement s’acidifier à la cuisson et la tartine sera plus dans le salé.
- *Variante 2 :* Ajoutez quelques éclats de noix ou de noisettes pour une touche croquante.
- *Conservation* : Pour le temps de préparation, dégustez aussitôt

Tartines mirabelles, chèvre, miel