

# La ferme du Port Aubry

## Crottins Chauds de la ferme

### Crottins Chauds de la ferme



10 min de préparation  
5 min de cuisson

Pour 4 personnes :

- 3 crottins de chèvre essuis  
(demandez à la ferme, ces crottins demi frais juste essuis, aussi parfaits à cuisiner qu'à manger à la coupe.)
- huile de noix ou de noisette du moulin de Donzy
- pain de campagne à choisir selon vos goûts
- Miel du terroir (acacia de préférence) (apiculteur Perreau), ou confiture de figue (vous trouverez d'ailleurs à la ferme une collection de confitures spécialement étudiées pour s'accommoder aux fromages...).
- Une bonne salade verte accompagnée d'une sauce à l'huile de noix de préférence.

Préchauffez votre four à 180 C°.

Coupez vos crottins en deux dans le sens de la hauteur. Déposez chaque moitié sur une tranche de pain d'environ 2cm d'épaisseur sur lesquelles vous aurez préalablement déposé une fine couche de miel ou de confiture de figue (pour les amateurs de sucré salé). Cela vous fait donc 6 jolis toasts pour faire plaisir aux gourmands (il y en a toujours qui apprécieront une deuxième tournée...). Ajoutez un filet d'huile de noix ou de noisette sur le dessus et passez au four chaud une dizaine de minutes afin que le dessus du fromage dore et fasse une légère peau (cela signifie, que l'intérieur est maintenant fondant et à bonne température).

Servez immédiatement sur un lit de salade fraîche.

Pour les amateurs de saveurs italiennes, essayez la version « cabri de l'écureuil » avec une tranche de tomate et une feuille de basilic.

Vous trouverez une grande partie des produits nécessaires à l'épicerie du Port Aubry, et bien d'autres à découvrir en profitant de la ferme... !

Bon appetit '