



# *Caviar Maison*

LA TARTINE DE CHÈVRE FRAIS  
AUX FINES HERBES





## IDÉES RECETTES

### *Caviar Maison*

# La tartine de chèvre frais aux fines herbes

---

## Pour 2 personnes

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : -

---

1 grande tranche de pain traditionnel ou de pain de seigle Poilâne ·  
1 chèvre frais · Fines herbes / ciboulette · **100g de caviar Kristal®**

---

Faites toaster le pain afin qu'il soit légèrement doré et ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Tartinez-le généreusement de chèvre frais, qui aura été mélangé préalablement aux fines herbes.

Ajoutez ensuite le caviar Kristal® sur votre pain.

Coupez la tartine en 2, en 4 ou en 6 si vous le souhaitez.

*La Manufacture*



**Kaviari**  
PARIS