

## L'Aubier aux épices douces

Plat facile & bon marché

PRÉPARATION : 10 MIN | CUISSON : 2 MIN | MACÉRATION : 2 H

POUR 6 PERSONNES 1 fromage de chèvre Aubier | 1 c. à café de baies roses |  
1 c. à soupe de capsules de cardamome verte | 1/2 bâton de réglisse |  
100 g de miel de fleurs du Jura |  
6 tranches de pain multi-céréales

1 Fendez la réglisse en deux. Faites tiédir le miel et incorporez les épices. Laissez infuser deux heures puis retirez la réglisse. 2 Disposez des tranches d'Aubier sur le pain grillé et arrosez de miel aux épices.

astuce

L'Aubier est un fromage de chèvre agrémenté de brisures de feuilles d'arbre comme le frêne, le noisetier, le noyer ainsi que de pétales de mauve.