

Cabécou toasté à l'huile d'ail et au miel

Ingrédients (pour 6 personnes):

- 6 cabécous
- 5cl d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 1 cs de miel
- 6 tranches de pain de campagne

Préparation:

- La veille (voire même avant), faire mariner l'ail pressé dans l'huile d'olive
- Le jour même, couper les tranches de pain en gros carrés et toaster légèrement
- Placer un cabécou sur chaque tranche de pain.
- Ajouter un filet d'huile d'ail, un filet de miel et mettre au four à 200°C jusqu'à obtenir une couleur présentable...
- Servir immédiatement.