

## *Duo de toast au pain d'épice*

### *Pour 12 toasts de chaque*

*24 tranches de pain d'épices*

*3 petites figues violettes (4 tranches par figues)*

*1 mini bûche de chèvre (12 tranches)*

*Thym séché*

*1 boudin blanc (12 tranches)*

*1 pot de chutney de poire*

*Quelques noisettes concassées*

Préchauffez le four à 180°C.

Toast figue-chèvre: Retaillez les tranches de pain d'épice à la taille de la tranche de buche de chèvre et de boudin blanc.

Sur 12 tranches de pain d'épice posez une tranche de bûche de chèvre et une lamelle de figue, parsemez de thym séché et enfournez à 180°C pendant 10 minutes.

Toasts poire-boudin blanc: Faites toaster les tranches de pain d'épice en les passant au four à 180°C pendant 10 minutes, laissez refroidir.

Torréfiez les noisettes concassées à la poêle et à sec pendant quelques minutes. Faites dorer les tranches de boudin blanc à la poêle avec un filet d'huile d'olive.

Tartinez les tranches de pains d'épice avec un peu de chutney de poire, déposez une tranche de boudin blanc par dessus et parsemez de noisettes torréfiées.