

## Toast de Perle

de France par **Bellorr**



### Ingédients pour 6 personnes :

- 1 pain aux céréales finement coupé en tranches
- 1 pot de crème fraîche épaisse
  - 50 g de ciboulette fraîche
- 100 grammes d'œufs d'escargot
  - Perle de France par Bellorr
  - 18 tomates cerise du jardin
    - Une pincée de Fleur de sel de l'Île d'Oléron

# C

*couper les tomates cerise en deux et les vider de leurs pépins afin de pouvoir remplir les tomates cerise de Perles de France. Disposer la crème fraîche sur le toast de pain puis rajouter la ciboulette. Poser les tomates sur le toast de crème et de ciboulette et saler délicatement à la fleur de sel. Pour agrémenter le tout, je vous conseille un vin blanc sec ou un champagne brut de votre choix.*