

**Bouchées apéritives au pain d'épices**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2020/01/bouchees-aperitives-au-pain-depices-p1210905-r.jpg)

Je n'ai pas noté les proportions, j'ai simplement rempli mon plateau.

**-** [**Pain d'épices**](https://recettes.de/pain-d-epice)  
**-** [**Fromage de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre) **frais**  
**-** [**Figues**](https://recettes.de/figues) **sèches moelleuses**  
**-** [**abricots**](https://recettes.de/abricot) **secs**  
**- Poivre du moulin**

Découper des tranches de 5 mm d'épaisseur environ dans le pain d'épices.  
Les découper en bouchées à l'aide d'un emporte pièce que vous choisirez à votre convenance.  
Couper les figues et les abricots en petits dés.  
Tartiner chaque bouchée d'une bonne épaisseur de fromage de chèvre.  
Assaisonner d'un peu de poivre du moulin.  
Disposer plus ou moins de dés de fruits suivant le goût.  
Couvrir le plat et réserver au frais.  
Sortir les bouchées à température ambiante un petit moment avant le service.