

"Bruschetta" poires / roquefort

Temps de préparation : 30 minutes

Pour 4 personnes

- 1 boule de pain de campagne aux céréales
- 5 poires
- 250 g de roquefort
- 1 bâton de cannelle
- 1 étoile de badiane (ou anis étoilée)
- 1 gousse d'ail
- 4 branches de romarin
- Miel
- Sel

Réalisation :

- Coupez 4 belles tranches de pain d'environ 1.5 cm d'épaisseur
- Frottez-les avec la gousse d'ail
- Réservez

- Épluchez les poires, retirez les trognons et les pépins
- Détaillez en petits cubes (brunoise)
- Déposez une noisette de beurre dans une poêle et faire chauffer
- Lorsque que le beurre devient mousseux ajoutez les épices (cannelle, badiane, 1 pincée de sel puis la brunoise de poires.
- Faire compotée 5-6 minutes à feu fort en remuant sans cesse
- Laissez refroidir

- Emiettez grossièrement le roquefort – Réservez

- Toastez les tranches de pain et déposez-les sur une plaque adaptée au grill
- Répartissez la compotée refroidie sur les tranches de pain toasté ajoutez le roquefort émietté et une branche de romarin
- Arrosez d'un filet de miel

- Passez au grill 4 à 5 minutes

C'est prêt – Bonne dégustation

