

Poires au Cambozola Fondant, aux Noix et Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- POIRE(S) 3
- CAMBOZOLA (FROMAGE) 150 - 180 g
- PAIN TOAST 4 tranches
- CERNEAU(X) DE NOIX
- MIEL
- POIVRE
- BEURRE DE CUISSON

Recette:

- Commencez par pelez les poires et coupez-les en tranches.
- Concassez les noix.
- Préchauffez le four à 225°C.
- Faites chauffer du beurre dans un poêle, et faites-y dorer les tranches de poires sur les deux faces.
- Faites griller le pain dans le grille-pain.
- Déposez-les dans un plat allant au four, répartissez les poires cuites sur chacune d'elles et recouvrez le fromage en tranche et de quelques noix concassées. Poivrez.
- Enfournez pendant 2 – 3 minutes sur position grill.
- Servez sans attendre avec un filet de miel liquide par dessus.

