

PETITES BOUCHÉES DE CHÈVRE À LA COMPOTÉE DE POIRE

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

| | |
|------------------------|----------------------------|
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 100g de bûche Sainte-Maure |
| - POIRE(S) | 2 |
| - SUCRE SEMOULE | 35g |
| - BEURRE DE CUISSON | 25g |

Recette:

- Pelez les poires et coupez-les en fines lamelles.
- Dans un poêle, versez un lit de sucre. Déposez-y les lamelles de poires puis le beurre en dés.
- Faites revenir pendant 10 minutes à feu vif pour faire caraméliser les poires.
- Baissez le feu et laissez cuire doucement jusqu'à ce que les lamelles de poires soient tendres et dorées.
- Pendant ce temps, découpez la bûche de chèvre en tranches de 3 mm d'épaisseur. Déposez-les dans une barquette (ou cuillère,) et laissez-les prendre la température ambiante.
- Lorsque les poires sont cuites, recouvrez la moitié du fromage avec la compotée et servez dès que le fromage commence à fondre.

