

Crostini au Brugge Mi-vieux et poire grillée



Ingredientien:

- Ingrédients pour 12 crostini
- ½ baguette
- 6 c. à s. d'huile de noix
- 6 tranches de Brugge Mi-vieux
- 2 poires vidées de leurs trognons coupées en quatre et ensuite en tranches
- 4 c. à c. de sirop de poires
- 6 branches de thym sans les tiges
- 4 c. à s. de noix hachées
- 4 c. à s. d'airelles séchées et hachées

Préparation:

- Découpez la baguette en 12 crostini fins.
- Enduisez les morceaux de pain d'huile de noix et dorez-les en les grillant.
- Découpez des rondelles de la taille des crostini dans le Brugge Mi-vieux.
- Dorez les tranches de poires dans la poêle.
- Badigeonnez les crostini d'une fine couche de sirop de poires. Recouvrez-les de Brugge Mi-vieux et d'une tranche de poire grillée. Garnissez de thym, de noix hachées et d'airelles.
- Servez les crostini.

3 personen

20 min

Entrée

1

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/crostini-au-brugge-mi-vieux-et-poire-grillee>