

Tartine de Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers, aux poires, noix et saveurs de miel des montagnes



Informations

Personnes : 4

Ingrédients

- 1 Reblochon de Savoie AOP La Réserve des Crémiers
- 4 belles tranches de pain de campagne
- 2 poires bien mûres
- 50 g de cerneaux de noix
- 20 g de Miel des montagnes
- Persil plat

Étapes de la préparation





1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Déposez sur une feuille de papier cuisson les tranches de pain.
3. Épluchez les poires et coupez-les en quartiers. Dans une poêle à feu moyen, faites fondre le miel. Lorsque celui-ci commence à blondir légèrement, faites confire les quartiers de poire.
4. Déposez sur chaque tranche de pain un beau morceau de Reblochon de Savoie AOP, les poires confites et quelques cerneaux de noix concassées.
5. Enfournez 4 à 5 minutes. Lorsque le fromage est bien fondu, sortez du four, décorez avec quelques feuilles de persil plat. Servez bien chaud.

? **Astuce** : Cette recette est réalisable avec un camembert, un Brie de Melun ou un fromage à croûte fleurie de votre choix.