TARTINE AU BROCCIU, POIRE ET MIEL

Posted on mars 24, 2020 by Florence Breuil

Category: Tartines

Afin de réaliser cette goûteuse tartine mariant de la poire à ce fameux fromage corse, commencez par prendre un pain de campagne aux noix et noisettes. Choisissez une poire charnue et sucrée. Prenez soin de la peler puis de la couper en tranches en retirant le centre avec les pépins. Plongez-les deux minutes dans une eau portée à ébullition additionnée d'un filet de jus de citron. Préchauffez votre four à 200°. Déposez la (ou les) tranche(s) de pain sur une plaque de cuisson, agrémentée(s) d'un filet d'huile d'olive. Tartinez-les généreusement de brocciu (ou de ricotta au lait de chèvre). Egouttez les tranches de poire avant de les placer dessus, et de les arroser copieusement de miel (et d'un morceau de rayon). Enfournez 5 minutes. Servez après avoir poivré d'un tour ou deux de poivre du moulin.