



MINI CUILLERES JACQUET FOURME D'AMBERT/POIRE/NOIX

Pour 12 mini-cuillères :

1/4 poire Abate ou autre - 60g fourme d'Ambert - 1càs de noix de Grenoble -

Avec un couteau, prélever des lamelles de fourme, les déposer dans les cuillères. Peler la poire, la couper en 4, ôter les pépins. Couper 1/4 en lamelles, déposer les lamelles dans chaque mini-cuillère. Hacher grossièrement les noix, les parsemer sur les mini-cuillères Jacquet. Enfourner sous gril chaud et laisser 1 à 2 minutes (plutôt 1 : vu la 2ème photo). Le fromage doit être fondu.

Menus Propos © 2006

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr