

# Fourme de Montbrison sur tartines grillées et poires pochées au miel



Catégorie  
Dessert



Personnes  
4 personnes



Temps préparation  
20 minutes



Temps de cuisson  
10 minutes



## Ingrédients

4 belles portions de [Fourme de Montbrison](#) de 10mm d'épaisseur  
4 tartines de pain de Seigle du jour  
4 poires de saison du marché, entières avec la queue  
50 gr d'amandes grillées éfilées  
éventuellement du beurre pour toaster les tartines

Pour le sirop :

1 l d'eau  
150 gr de sucre  
20 cl de miel

## Préparation

Préparer les tartines avec en évidence une belle tranche de Fourme de Montbrison. Faire dorer dans la salamandre et surveiller.

Eplucher les poires et garder la queue. Préparer le sirop : réduire l'eau, le sucre et le miel. A ébullition, plonger les poires dans la casserole. Surveiller la cuisson et piquer au couteau. Lorsque la cuisson est terminée, sortir les poires, les égoutter et les mettre au frais.

Préparer un petit caramel, avec une pointe de vinaigre balsamique pour décorer les assiettes.

Servir les tartines de Fourme de Montbrison tièdes avec un filet d'huile d'olive et quelques amandes grillées. Coucher les poires pochées et parsemer de caramel autour de l'assiette.