

Picodon en Sandwich sur poires et pains d'Epices



Catégorie

Dessert



Personnes

6 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

FROMAGE : [Picodon](#) fermier AOC bien affiné
12 tranche(s) de pain d'épice
5 poire(s) comice
3 cuillère(s) à soupe d' huile d'olive



Préparation

Un club-sandwich sucré-salé original, où le fromage de chèvre est sublimé avec de la poire et du pain d'épices.

Avec un couteau, éliminez les bords des tranches de pain d'épices. Toastez légèrement au four, uniquement sur une face et badigeonnez la face grillée d'huile d'olive.

Epluchez les poires et taillez des tranches fines. Coupez le fromage en tranches fines.

Disposez les tranches de pain d'épices huilées, face toastée, sur le dessus. Sur la moitié d'entre-elles, placez les tranches de Picodon et, par dessus, une tranche de poire. Disposez alors le reste des tranches de pain d'épices, toujours le côté toasté au dessus et appuyez délicatement mais fermement pour coller l'ensemble.

Taillez chaque club-sandwich en 2 en diagonale. Sur la moitié des triangles obtenus, placez au centre une tranche de poire et parsemez de quelques gouttes d'huile d'olive. Puis, posez dessus un second triangle, dans le même sens.

Terminez en piquant chaque club-sandwich d'un pique en bois sur lequel vous embrocherez un quartier de poire. C'est prêt à déguster !

Pour souligner l'équilibre sucré-salé de cette recette, parsemez légèrement vos club-sandwichs de quelques graines de carvi. Si vous n'avez pas de Picodon, vous pouvez le remplacer par un autre fromage de chèvre mi-sec.