

UNE CUISINE SPECIALITE DE JANVIER



INGREDIENTS pour 4 personnes

La moitié d'un Brillat Savarin (entier pour 6 personnes)

2 poires bien mûres.

1 pâte feuilletée.

80 g de cerneaux de noix.

Une bonne cuillère à soupe de miel.

Quelques brins de ciboulette

Sel et poivre.

COMMENT FAIRE

Préchauffez le four à 1

Lavez et épluchez les poires. Coupez- les en huit et retirez pépins et tiges.

Étalez la pâte dans un plat à tarte et disposez les tranches de poires sur la pâte feuilletée.

Cassez grossièrement les noix, coupez le Brillat-Savarin en lamelles et recouvrez les poires avec.

Nappez l'ensemble avec la cuillère de miel. Salez et poivrez.

Enfournez pour 25 à 30 mn à 190°. Au sortir du four, parsemez de ciboulette et servez aussitôt.