

Poires au Mont d'Or

Pétales de jambon de Luxeuil, pain d'épices



Poires au Mont d'Or

Pétales de jambon de Luxeuil, pain d'épices

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 boîte de Mont d'Or de 500g

4 poires rouges William

100 g de jambon de Luxeuil

sel, poivre du moulin

cannelle / sucre intégral

4 tranches de pain d'épices au miel du Jura

Préparation

1 Épluchez les poires et faites-les cuire dans de l'eau avec la cannelle, le sucre intégral, le sel et le poivre pendant 10 min.

2 Coupez le jambon de Luxeuil en copeaux et faites-les griller au four (position grill). Coupez les tranches de pain d'épices en bâtonnets et faites-les également griller au four. Faites cuire la boîte de Mont d'Or au four pendant 20 min à 180° (Th. 6), en retirant le couvercle préalablement.

3 Dressez les poires entières dans une coupe, nappez de Mont d'Or chaud.

4 Ajoutez les bâtonnets de pain d'épices et les pétales de jambon de Luxeuil.



Préparation: 10 min

Cuisson: 30 min

JuraFlore
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com