



## Bagel poire et gorgonzola



6 pers



15 mn

### Les ingrédients

- 6 bagels
- 3 poires
- 2 échalotes
- ½ citron
- 150 g de gorgonzola
- Pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel, poivre

### La recette

#### Etape 1

Presser le jus d'un demi-citron. Émietter le gorgonzola. Réserver.

#### Etape 2

Peler et hacher les échalotes. Éplucher les poires, les couper en deux et retirer le coeur et les pépins. Les tailler en dés et les arroser de jus de citron.

#### Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir les échalotes. Ajouter la moitié des dés de poire et faire cuire 10 minutes. Saler, poivrer et retirer du feu.

#### Etape 4

Hors du feu, ajouter le gorgonzola. Mélanger et ajouter les pignons de pin à votre convenance.

#### Etape 5

Couper les bagels en deux et les toaster au grille-pain. Tartiner une moitié de bagel de préparation aux poires et gorgonzola puis ajouter les dés de poire restants. Recouvrir de l'autre moitié et servir.

