



Raclette aux poires et noix



4 pers



10 mn



Les ingrédients

- 2 c. à s de vinaigre balsamique
- 3 c. à s de sirop d'érable
- 4 tranches de pain
- 2 poires avec la pelure, tranchées
- 1/2 tasse de noix de Grenoble
- 4 tranches de brie

La recette

Etape 1

Dans un récipient, mélanger le vinaigre balsamique avec le sirop d'érable.

Etape 2

Dans chaque poêlon, déposer 1 tranche de pain. Répartir les tranches de poires et la moitié des noix sur les tranches de pain.

Etape 3

Arroser du mélange balsamique-érable.

Etape 4

Garnir de brie et du reste des noix.

