

# Poire caramélisée & brie sur crostini aux canneberges



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON	
1	10 min	2-4 min	
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ:			
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch	APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR  
Katherine Duris, Chef



## / Liste d'ingrédients



Baguettes canneberges 60BGCR  
Quantité: 2

3	Poires d'Anjou
250 g	Sucre blanc
40 g	Beurre
¼ tasse	Jus de poire
¼ tasse	Noisettes grillées, sans peau
10 tranches	Brie double crème
2-3 tiges	Romarin frais
50 g	Beurre fondu
Au goût	Sel et poivre

## / Préparation

### ÉTAPE 1

Éplucher, évider et couper les poires en 8-10 quartiers (selon la taille). Mettre de côté.

### ÉTAPE 2

Dans une casserole, faire caraméliser le sucre doucement jusqu'à l'obtention d'une couleur caramel clair. Une fois le sucre caramélisé, déglacer avec 40g de beurre et le jus de poire.

### ÉTAPE 3

Ajouter délicatement les poires au sucre déglacé. Baisser le feu à moyen-doux et continuer à caraméliser les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres et qu'elles aient une couleur dorée.

### ÉTAPE 4

Mettre les poires et le caramel sur une plaque à pâtisserie pour les faire refroidir et mettre de côté.

### ÉTAPE 5

Couper la baguette dans le sens de la longueur, en tranches de 1/4" d'épaisseur.

### ÉTAPE 6

Badigeonner les deux côtés de chaque tranche avec du beurre et faire griller dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.

### ASSEMBLAGE:

- Mettre une tranche de brie sur chaque morceau de baguette et le recouvrir d'une poire.
- Parsemer de morceaux de noisettes et mettre au four pour réchauffer et faire fondre le fromage.
- Finaliser avec du poivre, du sel et des brins de romarin frais.