

Bruschetta à la crème de roquefort, aux poires et au safran



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Pour un plat plus complet, ajoutez de la viande de grisons.

Ingrédients

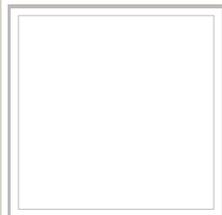
- 4 tranches de pain de campagne
- 5 portions de crème de roquefort - par exemple de Société Crème®
- 2 poires
- 1 dose de filaments de safran
- jus d'un citron
- 1 noix de beurre
- 1 poignée de roquette
- 1 cuillère à soupe de sésame

Préparation

- 1 Faites griller les tranches de pain au grille-pain ou sous le grill du four.
- 2 Epluchez les poires, coupez-les en fines lamelles et arrosez-les de jus de citron.
- 3 Faites-les revenir dans le beurre sur feu doux, saupoudrées du safran. Retirez du feu dès qu'elles sont moelleuses.
- 4 Tartinez les tranches de pain de crème de roquefort. Disposez les lamelles de poires, parsemez de sésame et terminez par quelques feuilles de roquette.
- 5 Astuce : Vous pouvez déglacer les poires avec un trait de vinaigre balsamique blanc afin de concentrer leur saveur douce et de les caraméliser légèrement.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

