Crostini à la poire rôtie, Cambozola et prosciuttoo

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 baguette
huile d'olive
1 poire (en tranches)
beurre
6 tranches de cambozola
6 tranches de prosciutto
2 feuilles roquette

Méthode de préparation

1. **Coupez la baguette en rondelles et badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive. Faites-les dorer à la poêle ou au four.**
2. **Épluchez la poire et coupez-la en fines tranches. Faites-les caraméliser dans un peu de beurre.**
3. **Garnissez ensuite les rondelles de baguette avec la poire rôtie, le Cambozola, le prosciutto et la roquette.**