



Crostinis aux poires et au Cœur de Lion



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

12 tranches baguettes
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 grammes de Cœur de Lion (en tranches)
1 poire (pelée et en petites tranches)
4 cuillères à soupe de noix de pécan (concassées)
3 brins de romarin frais (ciselé)
6 cuillères à soupe de miel liquide

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les tranches de baguette d'huile d'olive et grillez-les brièvement.
- 2.** Garnissez-les de tranches de Cœur de Lion et de poire.
- 3.** Parsemez de noix de pécan et de romarin. Ajoutez quelques gouttes de miel.
- 4.** Passez-les au gril pendant quelques minutes et servez aussitôt.