

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



TARTE FINE FROMAGERE AUX POIRES

ET AU THYM CITRON

ACCOMPAGNÉ DE SON VAL JOANIS

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 15 min

Niveau : Facile

Cuisson : 20 min

Budget : Pas cher

POUR 8 PERSONNES

- 1 pâte feuilletée
- 100g de Saint Florentin
- 30g de crème épaisse
- 1 citron bio
- 60g de miel liquide
- 3 poires
- 20g de beurre
- 30g de sucre cassonade
- Quelques branches de thym citron

La preuve en recette, il est bien possible de réaliser un dessert avec du fromage, autre que les classique fromages frais du commerce. Avec un Saint Florentin, réalisez une recette originale et légère, qui a sa petite touche d'originalité grâce aux zestes de citron et au thym.

- Préchauffer le four à 180°C
- Étaler la pâte feuilletée sur une plaque allant au four. La piquer et réserver au frais.
- Préparer la base au fromage en fouettant dans un bol le Saint Florentin, la crème, les zestes de citron, le miel, et un trait de jus de citron. Réserver au frais.
- Faire fondre le beurre.
- En attendant, éplucher et couper les poires en très fines lamelles. Les citronner pour ne pas qu'elles noircissent.
- Sortir la pâte du four, étaler la préparation fromagère, rajouter vos fines lamelles de poires et badigeonner de beurre fondu. Terminer en saupoudrant de cassonade. Glisser au four 20 minutes, juste de quoi dorer la pâte et les poires.
- Laisser refroidir et saupoudrez de thym citron juste avant le service.

Pourquoi cette alliance ?

Ce vin frais et minéral avec des notes de fougère, présente un ensemble de belle harmonie avec la poire qui saura, avec sa chair juteuse et granuleuse, laisser un goût long en bouche.

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur
www.lesnouveauxfromagers.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

CHÂTEAU VAL JOANIS TRADITION

Luberon blanc 2014

Nez frais de fougère, de noisette. Bon équilibre, de la fraîcheur, pointe iodée et minérale, belle allonge tendue et franche.

Et aussi :
Georges Cartier brut
Symbolique
Champagne



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

www.nicolas.com