



Plats d'accompagnement

Brochettes de poire et de fromage de chèvre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de fromage de chèvre (à pâte demi-dure, en cubes ex. Arina, fromage de chèvre, jeune, affiné)
1 cuillère à café de sauge (hachée finement)
2 cuillères à soupe de chapelure
1 cuillère à soupe de miel
2 jeunes oignons
1 poire
1 œuf

Méthode de préparation

Épluchez la poire et coupez-la en cubes de la même taille que les cubes de fromage. Dans une assiette battez l'œuf avec la sauge hachée. Mettez la chapelure dans une autre assiette. Trempez les cubes de fromage d'abord dans l'œuf et ensuite dans la chapelure.

Coupez les jeunes oignons en morceaux de 3 cm. En alternant enfiler les cubes de poire et de fromage et les jeunes oignons sur les brochettes. Cuisez-les enveloppées dans une feuille d'aluminium 10 minutes sur la grille du barbecue. Retournez de temps en temps. Aspergez avec le miel et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

