



Entrées

Poire caramélisée avec viande des Grisons et ricotta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 poires
1/2 cuillère à café cannelle
1 cuillère à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de miel
4 cuillères à soupe de ricotta
8 tranches tranches de viande des Grisons
2 cuillères à soupe de noix (hachées)
80 grammes de salade (mixte)
4 tranches de pain blanc
1 cuillère à soupe de graines de sésame
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Avec un emporte-pièce en étoile, faites 1 étoile par personne hors du pain. Chauffez un peu d'huile d'olive dans une poêle et rôtissez les étoiles. Poivrez et saupoudrez les graines de sésame. Laissez égoutter sur du papier de cuisine.

Salez et poivrez la ricotta. Partagez la salade sur les assiettes. Déposez sur chaque assiette 4 quartiers de poire puis un peu de ricotta et 2 tranches de viande des Grisons. Saupoudrez les noix et servez avec les étoiles rôties au sésame.

Salez et poivrez la ricotta. Partagez la salade sur les assiettes. Déposez sur chaque assiette 4 quartiers de poire puis un peu de ricotta et 2 tranches de viande des Grisons. Saupoudrez les noix et servez avec les étoiles rôties au sésame.

Ustensiles de cuisine

Four

