



Plats d'accompagnement

Raclette à la poire et pancetta

Pour 4 personnes.

Ingrédients

100 grammes pancetta (lardons)

beurre

4 4 demi-poires au sirop (coupées en tranches)

150 grammes camembert (coupé en tranches ou en petites parts)

1 poignée de noix (grossièrement concassées)

1 poignée de cresson

Méthode de préparation

Pour chaque personne : dans un poêlon, faites dorer les lardons de pancetta dans du beurre. Ajoutez quelques tranches de poire et une tranche de fromage à cuire au four. Laissez le fromage fondre doucement. Parsemez les poêlons de noix concassées et de cresson

Ustensiles de cuisine

raclette / appareil à gourmet ou de petites cocottes en fonte.

