



Entrées

## **Cramique au sirop, fromage de chèvre et poires**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 fromage de chèvre (Chavroux Tendre Buche)  
2 cuillères à soupe de sirop (Vrolingen)  
1 poire (juteuse)  
1/2 pain aux raisins

### **Méthode de préparation**

Coupez tartines épaisses de cramique. Tartinez-les avec du sirop. Coupez le fromage de chèvre en fines tranches et disposez-les sur le cramique. Épluchez la poire et coupez la chair en fines tranches. Disposez-les sur le fromage de chèvre. Placez les tartines 8 minutes dans un four préchauffé à 200°.

Vous pouvez encore donner une touche supplémentaire à ce plat en saupoudrant des noix rôties hachées gros sur les toasts chauds. Servez éventuellement avec de la roquette et une vinaigrette à base de sirop, vinaigre de vin et huile d'olive.

### **Ustensiles de cuisine**

Four

