

RECETTE



BRUSCHETTA AU MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 10min

INGRÉDIENTS :

- 200g de Maroilles AOP
- 20 tranches de bacon
- 4 tranches de pain de campagne
- Beurre
- 2 poires
- 2 oignons
- 1 botte de ciboulette
- Des graines de grenade

PRÉPARATION :

1. Tartiner les tranches de pain de campagne avec une crème de Maroilles AOP. Pour cela, faire fondre un peu de Maroilles AOP avec la crème. Faire griller légèrement les tranches de pain au four en mode grill à 200 °C.
2. Réaliser une compotée d'oignons. Éplucher et ciseler les oignons puis les faire revenir doucement dans une poêle avec une noisette de beurre jusqu'à obtenir une coloration légèrement brune.
3. Éplucher les poires, les couper en deux. Vider les poires, puis les couper en fines tranches.
4. Disposer la compotée d'oignons sur les tranches de pain. Recouvrir avec 3 ou 4 tranches de bacon en alternant avec des tranches de poires. Couper des tranches de Maroilles AOP puis les disposer sur les tartines.
5. Passer le tout au four quelques minutes en mode grill afin de faire fondre le Maroilles AOP.
6. Disposer les tranches sur une planche à découper en bois puis parsemer de ciboulette ciselée et de graines de grenade.