



Cuisine et
dépendances

Croque poire



Recette simplissime et surtout très rapide à faire. Il suffit d'une poêle ou mieux, d'un appareil à croque monsieur et de quelques minutes. L'alliance poire-nutella fonctionne toujours, on peut bien sûr utiliser quelques carrés de chocolat pour faire une sauce maison.

Cette recette est aussi destinée à ceux et celles qui n'ont pas à leur disposition une cuisine super équipée : voilà une recette que vous pourrez enfin réaliser !

Ingrédients (pour deux croque):

- une poire
- 2 cuil à soupe de nutella
- 4 tranches de pain de mie

Préparation :

On peut prédécouper le pain de mie à l'aide d'un emporte pièce.

Peler la poire, enlever la partie centrale et couper la chair en fines tranches.

Sur une tranche, tartiner une cuillère à soupe de nutella et disposer les lamelles de poire dessus. Recouvrir de la deuxième tranche et répéter l'opération pour le deuxième croque.

Chauffer une poêle anti-adhésive. Faire dorer le croque deux minutes sur chaque face et servir aussitôt.

Le 06 Octobre 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/10/06/index.html>