

hors-
d'œuvre



Tre Stelle®

Bruschetta aux poires et Fromage Bleu

2 poires Bartlett, épépinées et coupées en 8 morceaux, pelées si désiré

1/2 tasse | 125 mL de crème balsamique

1 c. à table | 15 mL de beurre

3/4 tasse | 175 mL de fromage bleu danois Castello^{MD}, émietté

1/3 tasse | 75 mL de Mascarpone Tre Stelle

2 c. à table | 25 mL de persil frais, haché

8 de tranches de pain baguette de

1/2 po, grilles

1 c. à table | 15 mL de morceaux de noix, grilles

Poivre noir fraîchement moulu

Crème balsamique Il Torrione en garniture

Temps de préparation: 20 minutes
Prête en: 30 minutes ou moins
Donne: Donne 8 hors-d'œuvre

1. Dans un petit bol, mélanger le fromage bleu, le Mascarpone, le poivre noir fraîchement moulu et le persil (peut être préparé à l'avance et réfrigéré).
2. Dans un poêlon moyen, faire fondre le beurre, ajouter la crème balsamique et chauffer jusqu'à ce que des bulles se forment, mais ne pas laisser bouillir.
3. Réduire le feu à moyen-doux, ajoutez les poires et cuire lentement, en tournant fréquemment les poires jusqu'à ce qu'elles soient légèrement ramollies – environ 10 minutes.
4. Pour servir, mettre une cuiller à thé du mélange de fromage sur chaque tranche de pain, garnir d'un morceau de poire et de noix grillées.
5. Saupoudrez de crème balsamique.