

Brochettes poires, noix au Gruyère de France



Durée :
30 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

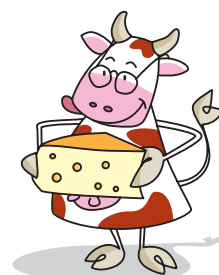
Ingrédients

Pour les brochettes poires et noix

- Poire
- Noix
- Gruyère de France

Préparation

- Une mini brochette tout en gourmandise qui associe le fruit et le fromage. Détaillez des cubes assez gros de gruyère puis confectionnez des petites boules de poire à l'aide d'une cuillère parisienne. Assemblez le Gruyère de France IGP et la poire puis terminez avec un cerneau de noix. Pour une touche encore plus gourmande, vous pouvez ajouter quelques gouttes de miel.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#Gruyeredefrance