



Bagel poire et gorgonzola



6 pers



15 mn

Les ingrédients

- 6 bagels
- 3 poires
- 2 échalotes
- ½ citron
- 150 g de gorgonzola
- Pignons de pin
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Presser le jus d'un demi-citron. Émietter le gorgonzola. Réserver.

Etape 2

Peler et hacher les échalotes. Éplucher les poires, les couper en deux et retirer le cœur et les pépins. Les tailler en dés et les arroser de jus de citron.

Etape 3

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire revenir les échalotes. Ajouter la moitié des dés de poire et faire cuire 10 minutes. Saler, poivrer et retirer du feu.

Etape 4

Hors du feu, ajouter le gorgonzola. Mélanger et ajouter les pignons de pin à votre convenance.

Etape 5

Couper les bagels en deux et les toaster au grille-pain. Tartiner une moitié de bagel de préparation aux poires et gorgonzola puis ajouter les dés de poire restants. Recouvrir de l'autre moitié et servir.

