

**Croustillant de chèvre & poire fondante**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/croustillant-de-chevre-poire-fondante-p1190509-r.jpg) **Pour 2 Croquants-Gourmands**

**- 1** [**poire**](https://recettes.de/poire) **(Guyot pour moi) mûre mais ferme**  
**- jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- 10 g de beurre**  
**- 1 càc de** [**cassonade**](https://recettes.de/cassonade)  
**- 1 baguette de** [**pain**](https://recettes.de/pain) **rassis**  
**- 1 bûche de** [**chèvre**](https://recettes.de/chevre)[**Soignon**](https://www.soignon.fr)  
**-** [**miel**](https://recettes.de/miel)  
**- poivre du moulin**  
**- salade de mâche**

**1 plaque à four doublée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 220°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Couper la poire en deux, la peler et enlever les pépins.  
La découper en tranches épaisses et badigeonner de citron à l'aide d'un pinceau.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter la cassonade.  
Déposer les tranches de poires et les laisser dorer 4 à 5 minutes de chaque côté. Réserver.  
Couper 4 ou 6 rondelles dans la baguette et les faire griller. Les déposer sur la plaque.  
Couper dans la bûche de chèvre, 4 ou 6 rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.  
Déposer le fromage sur les tartines et couler quelques gouttes de miel sur chaque rondelle.  
Enfourner pour 7 à 8 minutes pour que le fromage fonde et dore.  
Pendant ce temps, mettre une poignée de feuilles de mâche sur les assiettes.  
Asperger de quelques gouttes de vinaigrette.  
Disposer les tranches de poires et déposer les tartines de pain dès la sortie du four. Poivrer.