



## BÂTONNETS DE LINGOT DE CROISSANT AUX POIRES CARAMÉLISÉES

et au fromage Oka

- 3 tranches de **lingot de croissant Au Pain Doré**
- 9 tranches de **Fromage Oka Classique** de 1/4" d'épaisseur
- 4 cuillères à soupe de beurre non salé
- 3 poires d'Anjou
- 1 tasse de sucre blanc
- 1/4 tasse de jus de poire
- 1/4 tasse de noisettes sans peau
- Romarin frais
- Gros sel et poivre concassé au goût

### L'APÉRITIF PARFAIT POUR TOUTES OCCASIONS SPÉCIALES.

- Préchauffez le four à 330°F. Mettez les noisettes sur une plaque à cuisson et faire griller pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Sortez du four et laissez refroidir. Une fois refroidies, écrasez-les légèrement pour obtenir de gros morceaux de noisette.
- Beurrez les tranches de lingot de croissant avec la moitié du beurre, des deux côtés.
- Chauffez à feu moyen une poêle et faire griller les tranches de lingot de croissant des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées et grillées. Placez sur une grille et laissez refroidir.
- Pelez, évidez et coupez les poires en quartiers. Réservez.
- Chauffez à feu moyen une poêle et ajoutez le sucre. Commencez délicatement à caraméliser le sucre jusqu'à ce qu'il ait une couleur caramel-clair. Une fois que tout le sucre a fondu et caramélisé, ajoutez doucement le beurre restant et le jus de poire.
- Baissez le feu à moyen doux et incorporez délicatement les tranches de poires au caramel. Continuez à caraméliser les poires jusqu'à ce qu'elles soient tendres (mais pas en train de se défaire) et qu'elles aient une couleur caramel-doré et légèrement translucide.
- Versez les poires et le caramel sur une plaque recouverte de papier parchemin pour qu'elles refroidissent. Réservez.
- À l'aide d'un couteau dentelé, coupez les tranches de pain croissant en lanières de la largeur d'un doigt. Vous devriez pouvoir obtenir 3 bandes par tranche. Si vous souhaitez des bords propres tout autour, coupez les croûtes.
- Déposez 1 morceau de fromage Oka sur chaque bâtonnet de lingot de croissant, puis garnissez d'un morceau de poire caramélisée. Parsemez le dessus de morceaux de noisettes concassées. Garnissez de brins de romarin frais.
- Terminez par quelques grains de gros sel et de poivre sur chaque morceau.



Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka

[www.aupaindore.com](http://www.aupaindore.com)