LES TOASTS AMÉLIORÉS

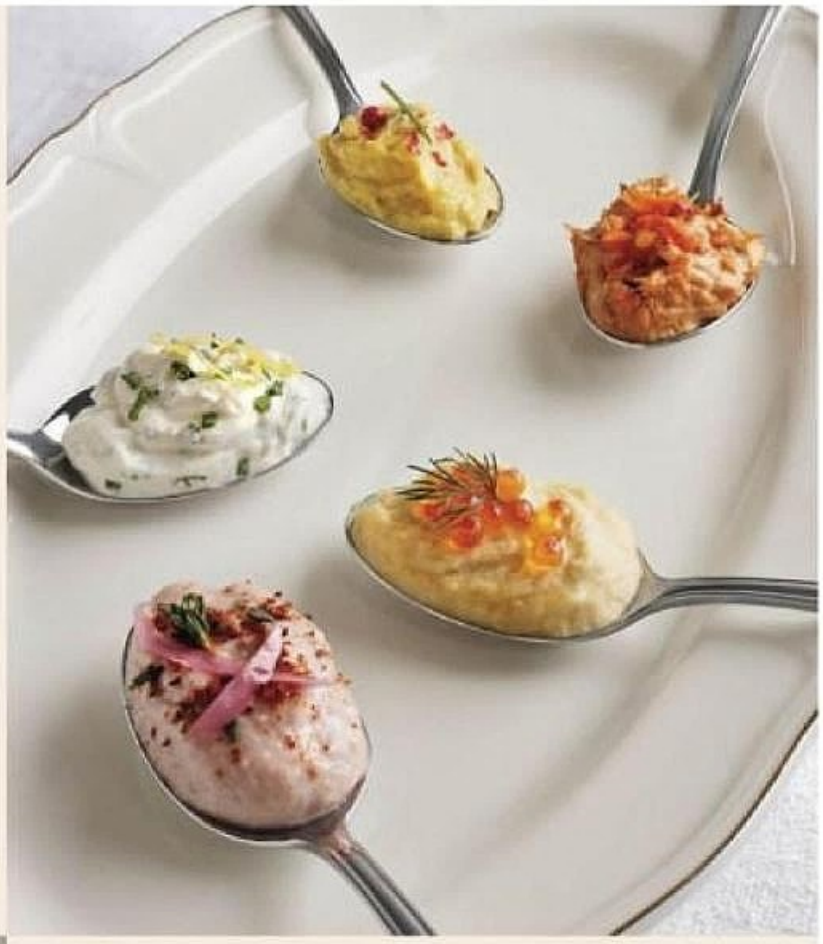
Pour transformer les tartinables du quotidien en bouchées extraordinaires, nous vous proposons quelques mariages inédits.

Fromage frais, ciboulette, échalote & zeste de citron. Pour accompagner un toast au saumon avec fraîcheur et délicatesse.

Houmous, citron confit & œufs de truite. Pour transformer le houmous en version chic et iodée.

Tarama, pickles d'oignon rouge, piment d'Espelette & thym. Pour réveiller ce grand classique de l'apéritif et lui donner un peu plus de relief.

Confit d'artichaut, baies roses & ciboulette. Pour une association végétale, fraîche et un brin audacieuse.





LES POIRES POCHÉES AU VIN ROUGE

Ingrédients :
1 poire Williams par personne
75 cl de vin rouge
200 g de sucre en poudre
1 cuillière à soupe de miel
1 orange pressée et son zeste
cannelle, muscade, gingembre,
clous de girofle
et poivre noir

Préparation :
Préparer le sirop pour pocher les poires :
porter à ébullition le vin avec les épices, les zestes, le miel et le sucre. Y plonger délicatement les poires épluchées entières en gardant leur queue.
Couvrir et laisser frémir 20 à 30 min.
Les poires sont cuites une fois qu'elles sont fondantes à cœur. Les sortir et les réserver.
Faire réduire le jus jusqu'à ce qu'il épaississe.
Verser sur les poires.
Servir très frais.