

Chèvre chaud aux poires pochées au Faro Lindemans



Ingrédients

- **Pour 4 personnes**
- 2 grandes ou 4 petites poires à chair ferme
- 1 bouteille de Faro Lindemans
- 4 tranches de fromage de chèvre
- 4 tranches de pain gris
- thym



Préparation

- Pelez les poires et coupez-les en deux si elles sont grandes.
- Versez le Faro Lindemans dans un poêlon et ajoutez les poires.
- Faites-les cuire à feu doux.
- Retirez les poires du jus de cuisson et faites-le réduire en un sirop léger.
- Versez le sirop sur les poires et laissez refroidir.
- Dressez une tranche de fromage sur chaque tranche de pain et saupoudrez de thym.
- Enfournez sous le gril jusqu'à ce que le fromage colore.
- Dressez les toasts au fromage sur les assiettes avec une poire et nappez d'un peu de sirop.