

Croissant salé

au gorgonzola, à la poire et aux champignons



Préparation :

10 minutes

Cuisson :

5 à 10 minutes

Portions :

4 personnes

Ingrédients :

- 250 g de champignons blonds
- huile d'olive
- sel et poivre
- 2 poires
- 300 g de gorgonzola*
- 4 croissants pur beurre*

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Nettoyer les champignons à l'aide d'une brosse ou d'un pinceau, puis les émincer finement.
3. Les faire revenir à la poêle dans l'huile d'olive, saler et poivrer.
4. Laver les poires, les tailler en tranches fines, puis en julienne et enfin en brunoise. Les ajouter aux champignons en fin de cuisson.
5. Couper le gorgonzola en lamelles.
6. Ouvrir les croissants sans les couper entièrement en deux pour les garnir de gorgonzola, de champignons et de poires.
7. Enfourner 5 à 10 minutes jusqu'à ce que le fromage ait fondu.
8. Déguster avec une salade verte ou des crudités !

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haozu, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr