

Baguette au Mostbröckli, poires et raifort



La différence est là.

 Durée totale: 15 min

 Temps actif: 15 min

 Facile



Ingrédients

Pour 6 personnes

- 150 g Mostbröckli d'Appenzell
- 2 poires mûres
- 1 raifort, d'env. 0,5 cm
- 2 cc jus de citron
- 0.5 baguette
- 60 g beurre mou
- poivre noir grossièrement concassé

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 262 kcal
- 13 g de protéines
- 30 g de glucides
- 9 g de lipides

 Contient du gluten

 sans lactose

Le petit plus

Des noix hachées apporteront davantage de croquant.

Préparation

- 1 Couper le Mostbröckli en fines lamelles. Laver et râper grossièrement les poires, éplucher et râper finement le raifort. Ajouter le jus de citron et bien mélanger le tout.
- 2 Couper la baguette en fines tranches et la tartiner de beurre. Faire dorer le côté beurré dans une poêle chaude. Retirer de la poêle, couvrir généreusement de garniture, poivrer selon le goût et servir.