Baguette au Mostbröckli, poires et raifort

Viande Suisse
Mon choix.

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.