Tartine de pain noir, Brebirousse d'Argental anguille fumée, poire au vin, parfum de raifort



Informations

Personnes : **4**
Cuisson : **20 min.**

Ingrédients

- 120 g de Brebirousse d’Argental
- 4 tranches de pain noir
- 180 g d’anguille fumée
- 20 g de raifort râpé
- 2 poires
- 25 cl de vin rouge
- 40 g de sucre
- 1 branche de céleri
- 10 g d’Avruga
- Salade frisée
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

1. Dans une casserole, versez le vin rouge puis le sucre et mettre à feu moyen jusqu’à frémissement. Épluchez les poires et plongez-les dans le vin rouge frémissant. Laissez cuire une vingtaine de minutes. Réservez à température ambiante et laissez les poires dans le vin rouge jusqu’à utilisation.
2. Parallèlement, retirez les fibres de la branche de céleri et découpez en petits tronçons.
3. Déposez les tranches de pain sur le plat de service, tartinez d’une fine couche de raifort puis déposez dessus les feuilles de frisée.
4. Ajoutez les quartiers de poires égouttées puis les tronçons d’anguilles juste couverte de quelques grains d’Avruga. Terminez avec quelques morceaux de fromage généreux. Assaisonnez d’un tour de moulin à poivre et servez à température ambiante.

? **Astuce :** Il est possible de réaliser cette recette en remplaçant l’anguille fumée par du saumon fumé ou un autre poisson fumé de votre choix.