

Bagels au chèvre, poire & miel



QUANTITÉ

2 bagels



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

15 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 pains à bagels
- 2 poires
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 1 chèvre frais ou 1/2 bûche de chèvre
- du thym
- du poivre 5 baies



Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez et coupez les poires en petits morceaux.

Dans un bol, mélangez les morceaux de poire avec le miel, l'eau et un peu de poivre 5 baies.

Faites revenir le mélange poire-miel dans une poêle à feu moyen pendant une dizaine de minutes.

Coupez vos pains à bagels en deux et le chèvre en rondelles.

Sur la partie inférieure du bagel, déposez les poires poêlées puis les rondelles de chèvre.

Saupoudrez de thym et de poivre 5 baies.

Vous pouvez aussi rajoutez un filet de miel.

Déposez vos bagels sur une plaque recouverte de papier sulfurisé ainsi la partie supérieure des pains à bagels, face composée de mie vers le haut.

Enfournez pendant quelques minutes à 200°C, jusqu'à ce que le chèvre soit fondu.

Refermez vos bagels avec la partie supérieure des pains et régalez-vous !