

Verrines poires chèvre

Pour réaliser cette recette

Ingrédients :

- ✚ 2 cuil à soupe d'huile d'olive
- ✚ 4 cuil à soupe de jus de citron
- ✚ 60g de raisins secs
- ✚ 300 g de buche de chèvre
- ✚ 6 poires



- ✚ Laver les poires et les épilucher.
- ✚ Les couper en julienne.
- ✚ Arroser de citron et d'huile l'olive.
- ✚ Couper le fromage en dés.
- ✚ Mélanger le raisin et le fromage au poires.
- ✚ Verser cette préparation dans des verrines.
- ✚ Réserver une heure au frais.

