

Pain aux noix avec crème de gorgonzola et amandes au caramel

Temps de préparation: 15 min. · végétarien

Portions

4 P.

Ingrédients

4 Tranches de pain aux noix
80 g Gorgonzola
2 c.à.s. Crème fraîche
2 c.à.s. Amandes caramélisées

Préparation

Préchauffez le four à environ 150°C.

Faites légèrement griller les tranches de pain des deux côtés.

À l'aide d'une fourchette, mélangez la crème avec le Gorgonzola.

Placez les tranches de pain grillées sur une plaque de cuisson, répartissez la pâte de fromage à l'aide d'une cuillère et parsemez les amandes effilées.

Placez la plaque avec les pains dans le four et gratinez jusqu'à ce que le fromage bouillonne légèrement et que le caramel commence à fondre.

Servez immédiatement.