

Dattes farcies au bleu et aux noix

Préparation : 20 minutes

Pas de cuisson

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 à 12 dattes
- 1 poire
- le jus d'un citron
- 1 cuillère à soupe de zestes de citron râpés (facultatif)
- 100 à 120 g de fromage bleu
- 8 cerneaux de noix
- 4 tranches de pain toastées

Préparation

1. Toaster les tartines, couper les croûtes de pain et les tartines en 4.
2. Eplucher la poire et la couper en fines tranches. Verser un peu de jus de citron sur chacune d'elles pour éviter qu'elles noircissent. Répartir les tranches de poires sur les toasts. Couper le fromage en autant de morceaux qu'il y a de dattes.
3. Ouvrir les dattes et enlever le noyau. Farcir les dattes avec le fromage et les morceaux de noix. Déposer les dattes sur les toasts
4. Décorer si vous le souhaitez avec un peu de zestes de citron râpé. Servir sans attendre.

