



Rubix Cube au Saint Agur et aux poires

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 5 minutes

Réfrigération : 1 h

Recette pour 4 à 6 personnes

Ingrédients

- 200 g de Saint Agur
- 2 poires à chair ferme
- 250 g de pain d'épices
- 1 c. à soupe de miel liquide
- 10 g de beurre
- 1 c. à soupe de jus de citron

1. Coupez le pain d'épices et le Saint Agur en cubes de cm de côté et placez les cubes de Saint Agur au réfrigérateur.
2. Epluchez les poires, coupez-les en cubes de la même taille que le Saint Agur et le pain d'épices.
3. Faites dorer les cubes de poire 3 minutes dans une poêle avec le beurre, sur feu moyen.
4. Ajoutez le miel, laissez légèrement caraméliser.
5. Déposez les cubes de poire sur une assiette, laissez-les refroidir 1 h au réfrigérateur.
6. Montez le Rubix Cube en intercalant les 3 ingrédients.
7. Placez-le au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.