

## TARTINE OSSAU-IRATY POIRE ET CRESSON AU PIMENT

---

*Pour 4 personnes – Préparation 20 m – Cuisson 20 m*  
*Difficulté : Facile – Budget : Bon marché*



*Recette originale et crédit photo :  
Dans la cuisine de Sophie*

### INGREDIENTS

- 60 g d'Ossau-Iraty
- ½ fromage de chèvre très frais
- 4 grandes tranches de baguette
- ¼ de poire conférence pelée
- ½ citron
- Quelques framboises
- Quelques feuilles de cresson
- Sel, piment d'Espelette, huile d'olive

### PREPARATION

Faire légèrement griller les tranches de pain. Tartiner de fromage de chèvre.

Presser le citron et verser le jus dans un bol. Ajouter l'huile d'olive. Saler légèrement et ajouter un peu de piment d'Espelette. Détailler en petits cubes la poire et l'Ossau-Iraty puis les ajouter dans la sauce.

Mélanger la préparation et la répartir sur les tartines.

Ajouter quelques feuilles de cresson et des framboises coupées en deux. Servir de suite.