

# Petits toasts à la fourme d'Ambert et à la compotée de poire

## Ingrédients

1 poire conférence  
20 g de beurre  
1 cuillère(s) à soupe de cassonade  
1 cuillère(s) à soupe de mélange de quatre-épices  
1 Citron  
8 tranches fines de pain aux graines  
Huile d'olive  
120 g de fourme d'Ambert  
Quelques brins d'aneth  
1 petite poignée d'amandes fumées

## Déroulement

Pelez, épépinez et coupez  
et coupez la poire en petits dés. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez  
la poire, la cassonade, les épices et un trait de jus de citron. Laissez compoter à feu  
doux jusqu'à ce que les dés de poire soient translucides. Ôtez du feu et laissez  
refroidir.

# Chili con Carne facile

## Ingrédients

2 oignons  
2 gousses d'ail  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
500 g de boeuf haché  
1 grosse boîte de haricots rouges (800 g en boîte et 500 g égouttés)  
1 cuillère à café de chili en poudre  
2 cuillères à café de cumin en poudre  
400 g de tomates concassées ou en pulpe  
Sel et poivre  
Persil plat finement ciselé  
Riz pour servir(40g/pers)

## Déroulement

Epluchez et hachez finement l'oignon et l'ail.  
Faites revenir doucement dans une cocotte (en fonte) avec l'huile d'olive.  
Ajoutez le boeuf et faites cuire 10 minutes.  
Ajoutez le chili, le cumin, le concassé de tomate et incorporez le tout au boeuf.

Salez, poivrez et faites mijoter 10 minutes.

Ajoutez enfin les haricots rouges égouttés et faites cuire encore 5 à 10 minutes.

Vous pouvez servir avec du riz et un peu de persil plat ciselé.

## Tarte aux poires, citron et coco

### Ingrédients

Pâte(s) feuilletée(s)

Poire(s) 6

Oeuf(s) entier(s) 2

Sucre 100 g

Jus de citron 1

Noix de coco râpée(s) 150 g

Beurre 100 g

### Déroulement

Préchauffez le four th.5/6 (160 °C).

Étalez la pâte et piquez le fond à la fourchette. Laissez au frais pendant la préparation de l'appareil.

Faites fondre le beurre. Cassez les 2 oeufs et mélangez-les avec le sucre, la noix de coco, le jus de citron et le beurre refroidi.

Étalez l'appareil sur la pâte et coupez les poires en tranche fines.

Posez-les en éventail sur la tarte. Enfournez à four chaud 40 min.