



brochettes poires au miel et pistache et pecorino romano...

Il vous faut pour une douzaine de petites brochettes:

- 2 belles poires
- 1 cs de miel
- quelques pistaches
- 1 morceau de **pecorino** au poivre (environ 100 gr)

Pelez les poires, épépinez-les. Coupez-les ensuite en dés et mélangez avec le miel en prenant soin de ne pas "casser" les dés. Si le miel n'est pas assez liquide, passez-le quelques secondes au micro-ondes.

Coupez le fromage pecorino en dés.

Concassez les pistaches. Roulez les dés de poire dans les pistaches. Montez les brochettes en alternant poire et fromage....

