

## PANINI COPPA, POIRE, BRIE DE MEAUX



CLIENT :	MADRANGE		
PORTIONS :	4	DATE :	01/12/2017
TPS CUISSON :	26 min	TPS PREPARATION :	10 min

### INGREDIENTS :

#### Panini

4 Paninis  
2 Poires  
20 gr Miel d'accacia  
3 gr Baies Sancho  
3 gr de Thym  
160 gr Brie de Meaux  
20 gr Sésame  
5 Tranches de Coppa



### PREPARATION :

#### Garniture

Eplucher les poires, émincer puis disposer dans une plaque à four.  
Chauffer le miel avec les baies de sancho et le thym, laisser infuser 20 minutes puis couler sur les poires.  
Enfourner 4 minutes au four à 180°C.  
Tailler des tranches de brie de Meaux.

#### Montage

Ouvrir les paninis en deux.  
Déposer les tranches de brie de Meaux puis dessus les poires, saupoudrer de sésame et finir par les tranches de coppa.