

## *Mille-feuilles Poire Pain d'épices et Livarot*

### **Pour 4 Personnes**

- 150 Gr de Livarot
- 12 tranches fines de pain d'épices
- 4 tranches fines de jambon fumé
- 30 Gr de crème fraîche
- 2 poires

Faire fondre 100 Gr de Livarot dans la crème, mixer le Livarot dans la crème afin d'avoir une consistance souple, facile à tartiner.  
Epluchez les poires, émincez en fines tranches et citronnez légèrement.  
Sur chaque tranche de pain d'épices étalez la préparation au Livarot, sur une première tranche, posez le jambon et complétez avec les poires.  
Renouvelez l'opération une deuxième fois et terminez par une tranche de pain d'épices nature sur laquelle vous disposerez une fine tranche de Livarot.  
Piquez deux brochettes et taillez en diagonales.

