

Пиріг із сиром та грушею

Осіння цікавинка бельгійської кухні, яку рекомендуємо обов'язково скуштувати. Шматок цього солодково-пікантного пирога, особливо смакуватиме вам, як аперитив до пива або, просто, як легка вечеря.

Для приготування цієї смакоти вам знадобиться мінімум інгредієнтів, мінімум часу і максимум задоволення. До цього пирога входять, уже далеко не з дивовижок, один з найпопулярніших сирів Бельгії «Herve» та лєзьський сироп.

Ерв (фр. Herve) — м'який бельгійський сир, що вироблять з коров'ячого молока. Процес дозрівання відбувається в підвалах сільської місцевості Пеї де Ерв, у крейдяних скелях. Ерв походить з однойменного бельгійського міста, яке входило до складу Герцогства Лімбург. Цей сир відомий з XV століття. Ерв найкраще смакує з темними хлібом та пивом. Його часто називають одним з найпопулярніших сирів в Бельгії.

Льєзький сироп (фр. sirop de Liège) — густий сироп, що отримується в результаті виварювання фруктів (яблук та груш, іноді також фініків) без додавання цукру. Традиція сироповаріння також зародилася в околицях плато Ерв близько XVII століття, проте, на II століття пізніше від сироваріння, зокрема від сиру «Herve». Виготовлення цього сиропу дозволяло селянам запасати фрукти про запас, на зиму або на випадок неврожаю. Ще й до тепер справжній льєзький сироп виробляється саме у цій місцевості. Льєзький сироп традиційно споживають з хлібом або з млинцями, але він також може подаватися як додаток до підсилення смаку сирної тарілки. Окрім того, сироп використовується, як інгредієнт при приготуванні різних соусів, салатів та десертів.

-
- 200 г гострого сиру «Herve»
 - 1 пласт готового листкового тіста
 - 2 -3 груші
 - 2 столові ложки льєзького сиропу
 - 1 жменя волоських горіхів (30 г)
 - Перець

Розігріти духовку до 200 С.

Розгорнути й розстелити тісто одразу на папері для випікання; проколоти його кілька разів виделкою, лише по дну. Змастити льезький сироп, залишаючи вільними краї на 2 см.

Очистити і нарізати груші тонкими скибочками; розкласти їх на тісто по колу.

Нарізати сир шматками та розкласти зверху груш, приправити усе свіжозмеленим перцем і посипати горіхами. Випікати 30 хв.

Подавати до столу цей тонкий пиріг зі сиром Herve бажано ще гарячим, можна із зеленим салатом, якщо до вечері, або ж сам пиріг до пива.







