

Recette Poires Farcies au Bleu et aux Noix



Type : Entrée

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min Cuisson : 20 min Pour : 6 pers

Ingédients

- 6 poires mures
- 250 g de bleu de Bresse
- 50 g de noix concassées
- 1 jus de citron
- 2 cuillères à soupe de vergeoise blonde
- 1 brin de persil

Préparation

- Lavez les poires sans les éplucher, coupez-les en deux, retirez le coeur et les pépins. Citonnez-les.
- Coupez le fromage en petits cubes.
- Préchauffez le four, lavez, séchez et effeuillez le persil.
- Posez les demi-poires sur une plaque et répartissez les cerneaux de noix ainsi que les cubes de fromage sur chacune. Saupoudrez de vergeoise, poivrez, puis enfournez 15 minutes.
- Ensuite, mettez le four position grill et laissez dorer les poires environ 5 minutes jusqu'à ce que le fromage gratine.
- Présentez dès la sortie du four, 2 demi-poires dans chaque assiette, parsemez le tout de persil et servez aussitôt avec une salade.