

# Poires farcies au roquefort et aux noix

Note de la recette :

$\frac{3}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :



40 min

Temps de cuisson :



25 min

Temps de repos :



1 j



imprimer la recette

- 6 poires
- 1 roquefort
- 80 g de vergeoise blonde
- 125 g de cerneaux de noix
- 1 et 1/2 citron
- 1 et 1/2 c. à café de 4-épices
- 1 et 1/2 c. à café de graines de cumin
- 3 petits bâtons de cannelle
- 3 c. à café de baies roses
- poivre du moulin.

- Un Coteaux du tricastin (Rouge, Vallée du Rhône)

La veille, dans une grande casserole, faites bouillir 1 l d'eau avec les 4 épices, les graines de cumin, la cannelle, le jus d'1 citron et la vergeoise puis maintenez la cuisson du sirop à petit frémissement.

Pendant ce temps, lavez les poires.

Coupez chaque poire en deux. Avec un petit couteau, enlevez délicatement le cœur, les pépins et la tige du centre en maintenant cependant la queue attachée. Pressez quelques gouttes de jus de citron à la surface de la chair pour qu'elle ne colore pas puis recommencez l'opération avec une autre poire.

Quand les 6 poires sont prêtes, plongez-les dans le sirop frémissant pendant 15 min puis retirez la casserole du feu et laissez les poires refroidir dans le sirop à chaleur ambiante. Quand le tout est parfaitement refroidi, filmez d'un film alimentaire et réservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Le jour même, retirez les poires du sirop et posez-les sur une grille pour les égoutter.

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Concassez grossièrement les cerneaux de noix, émiettez le fromage ou détaillez-le en petits dés. Écrasez les baies roses dans un mortier ou dans un bol.

Posez les demi-poires sur une plaque à pâtisserie, répartissez les cerneaux de noix et les miettes de fromage sur chacune, ajoutez les baies roses et poivrez.

Enfournez au milieu du four et laissez cuire 10 min.

A la sortie du four, disposez délicatement 2 demi-poires dans chaque assiette et servez-les chaudes et fondantes avec une salade de mesclun ou de mâche à l'huile de noix.