

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Poires rôties au chèvre frais, noix et miel

Ingrédients

- 2 poires pas trop mûres
- 50g de crème épaisse
- 75 g de chèvre frais
- 4cc de miel
- 15 g de noix décortiquées
- 15 g de beurre

Recette

Avant de croquer dans cette délicieuse recette, lavez d'abord les poires et coupez-les en deux. Puis, faites fondre les 3 cuillères à café de miel et le beurre dans une poêle. Déposez les poires face chair au contact du beurre. Faites les cuire à feu moyen en les retournant régulièrement et en les arrosant. Comptez 35-40 minutes de cuisson environ. Le temps de cuisson va dépendre de la grosseur de vos fruits et de leur maturité. Elles doivent être tendres et caramélisées. Vous pouvez maintenant retirer le trognon pour obtenir un trou. Mélangez ensuite dans un saladier la crème épaisse, le miel restant et le chèvre de chez [Pierre Estrade](#) (ou de brebis si vous préférez!) Farcissez les trous que vous avez creusé avec ce mélange. Poivrez et ajoutez les brisures de noix. Placez les poires sur une plaque allant au four et faites préchauffer votre four à 180°C. Enfourez pour 15 minutes et servez-les aussitôt... avec une belle salade de mâche c'est excellent!