



Crédit Photo: Céline du blog « Les pépites de noisette »



POIRES GRATINÉES AU ROQUEFORT

ACCOMPAGNÉES DE SON PROSECCO
SACCHETTO

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

UNE RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

Préparation : 10 min

Cuisson : 10 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

- 2 poires (bio de préférence)
- 200g Roquefort Papillon
- 1 cuillère à soupe de baies roses
- 2 cuillères à soupe de miel d'acacia
- 1 cuillère à café de thym
- Jus de citron

Un classique: poire roquefort, une association avec laquelle vous ne pouvez pas vous tromper! Une recette très simple pour une entrée raffinée et fondante.

Une touche de miel, une pointe de noisette, une pincée de thym et de baies roses et le tour est joué!

- Laver et couper les poires en deux, sans retirer la peau. Enlever le centre avec les pépins à l'aide d'un couteau. Citronner pour éviter qu'elles ne noircissent.
- Dans une poêle avec une noisette de beurre, faire revenir les demi-poires côté chair environ 5 à 10 minutes sur feu très doux (elles doivent lentement confire sur 1 face: couvrir la poêle si nécessaire).
- En attendant, dans un bol, mélanger ensemble le roquefort avec le thym, le miel et les 3/4 des baies roses (en conserver pour le décor), en écrasant grossièrement le tout à l'aide d'une fourchette.
- Allumer le four en position grill.
- Lorsque les poires sont juste fondantes, les placer sur une grille ou dans un plat supportant le grill du four. Garnir de mélange au roquefort et glisser au four 2 à 3 minutes, juste de quoi colorer le fromage et le faire légèrement fondre.
- Servir de suite, tel quel!

Pourquoi cette alliance ?

Un accord inattendu avec ce vin léger et rond en bouche aux notes de poires, qui apportera de la gourmandise et une fraîcheur désaltérante à cette recette fondante.

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

PROSECCO SACCHETTO

*Vino Spumante Brut
Italie blanc*

Nez frais et aérien de fruits blancs, de poire. Bouche : Léger, franc, fin, rond, typé épices, nerveux avec une finale croquante sur des bulles fines et fondantes.

Et aussi :
**MUSCAT BEAUMES DE
VENISE CARTE OR 2012**



Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur
www.lesnouveauxfromagers.fr

www.nicolas.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
ÉVITER DE MANGER TROP GRAS, TROP SUCRÉ, TROP SALÉ.