

Aumônières de poires au bleu



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 35 mn

Ces aumônières peuvent être préparées à l'avance et réchauffées au four en 10 minutes. A servir avec un vin rouge et un pain aux noix.

Recette proposée par : marianne auvachey

Ingrédients

- pour la pâte à crêpes (environ 15) :
 - 250 g de farine
 - 3 oeufs
 - 330 ml de lait
 - 2 cs d'huile
 - sel
- pour la garniture (4 à 5 aumônières) :
 - 3 poires comices
 - 125 g de bleu de bresse - ou tout autre fromage bleu
 - 15 cl de crème fraîche épaisse
 - rouleaux de réglisse - pour nouer les aumônières

Préparation

- 1 Préparez la pâte à crêpe. Fouettez les oeufs dans un saladier, ajoutez le lait et la farine au fur et à mesure de façon à éviter les grumeaux. Versez l'huile et finissez par une pincée de sel. Laissez reposer la pâte une heure, puis faites-les cuire dans une poêle.
- 2 Faites chauffer une casserole à feux doux avec le fromage en morceaux et une cuillère à soupe de crème.
- 3 Une fois le fromage fondu, versez le reste de crème et mélangez bien le tout.
- 4 Pelez les poires et coupez-les en cubes d'un centimètre de côté environ.
- 5 Faites cuire à la casserole dans un peu d'eau ou une minute au micro-onde.
- 6 Dressez l'aumônière en plaçant au centre de la crêpe quelques morceaux de poires. Ajoutez un peu de crème de bleu de Bresse et refermez à l'aide d'un lien de réglisse.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

