

Crème de poires au roquefort, chantilly à la cardamome



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Vous pouvez préparer des verrines plus petites pour un apéritif ou un buffet.

Recette proposée par : Michèle Chamborigaud

Ingrédients

- pour 4 verrines moyennes :
- 2 belles poires
- 100 g de roquefort
- 1 cébette
- noix d'hachées (à défaut des amandes ou des noisettes hachées)
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 4 capsules de cardamome (+ ou - suivant le goût de chacun)
- sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Sortez les petites graines de cardamome de leurs capsules. Mettez-les dans un mortier et broyez-les finement.
- 2 Montez la crème fraîche en chantilly et dès qu'elle est prise, ajoutez un peu de sel, de poivre blanc et la poudre de cardamome.
- 3 Mettez dans une poche à douille et réservez au frais.
- 4 Épluchez et épépinez les poires. Déposez-les dans le mixeur avec la cébette et le roquefort. Mixez le tout.
- 5 Ajoutez ensuite les noix hachées, mélangez, salez et poivrez légèrement.
- 6 Déposez la crème de poires dans des verrines et mettez par-dessus la chantilly à la cardamome.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

