

Poire au roquefort



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Une recette douce et rafraîchissante.

Recette proposée par : Netprof

Ingrédients

- 1 poire pas trop mûre
- 1,5 cuillère à café de crème fraîche épaisse
- 2 cuillères à café de roquefort

Préparation

- 1 Lavez la poire et coupez-la en deux dans le sens de la longueur sur une planche à découper.
- 2 Pour que chaque moitié de poire puisse tenir dans l'assiette à dessert, coupez légèrement le fond à l'aide d'un couteau aiguisé et le plus droit possible.
- 3 Ensuite, retirez délicatement les pépins et la membrane des deux morceaux en veillant à ne pas percer le fond.
- 4 Dans un bol, réalisez un mélange homogène avec le roquefort et la crème fraîche en remuant à la fourchette. Déposez alors la préparation obtenue dans le creux de chaque demi-poire.
- 5 Posez l'ensemble dans un plat allant au four et enfournez en mode grill pour 3 à 7 minutes de cuisson selon le four.
- 6 À la sortie du four, disposez les moitiés de poire sur deux assiettes à dessert et dégustez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

