

Verrines de poires et roquefort aux herbes de Provence



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Un apéritif gourmand qui vous ravira par ses saveurs. Un mix réussi entre poire et fromage.

Ingrédients

- 150 g de roquefort en cubes, par exemple de roquefort société®
- 4 poires rocha de préférence
- 1 cuillère à café de thym séché
- 1 cuillère à café de romarin séché
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- branches de thym frais (facultatif)

Préparation

- 1 Lavez et coupez les poires en cubes.
- 2 Mélangez les cubes de poires avec le thym et le romarin séchés, puis avec l'huile d'olive.
- 3 Ajoutez au mélange les cubes de roquefort.
- 4 Répartissez le tout dans des verrines individuelles.
- 5 Vous pouvez décorer chaque verrine avec une branche de thym frais.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)
[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

