

Croustillants de poire au fromage



Préparation : 40 mn

Cuisson : 8 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 petites poires fermes type comice

Le jus d'1/2 citron

2 crottins de chèvre pas trop secs

75 g de roquefort

1 c à c de graines de fenouil

8 feuilles de brick

16 petites feuilles de salade

16 feuilles de persil plat

20 g de beurre

Poivre du moulin

Éplucher les poires et enlever le coeur, puis les couper chacune en 8 quartiers. Arroser de jus de citron et réserver.

Gratter la croûte des crottins et les écraser à la fourchette dans un bol avec les graines de fenouil. Dans un autre bol écraser le roquefort. Poivrer légèrement les 2 préparations.

Faire fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole.

Couper les feuilles de brick en 2, les badigeonner de beurre fondu avec un pinceau et déposer un quartier de poire et une cuillère de fromage de chèvre sur une moitié. Plier la feuille en portefeuille et enrouler la brick que elle-même. Faire de même avec les 7 autres quartiers de la première poire. Procéder de la même façon avec le roquefort et les 8 quartiers de la deuxième poire.

Déposer les croustillants sur une plaque à four et les cuire 15 mn environ à four préchauffé à 190°. Déposer une feuille de persil dans une feuille de salade et rouler le croustillant dedans.

Il est possible d'accompagner d'une vinaigrette à base d'huile d'olive et d'un peu de moutarde pour tremper les croustillants dedans.

Vin conseillé : un Sancerre

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>