

Poires gratinées au roquefort, salade à l'huile de noix



Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 poires

150 g de roquefort

100 g de petits lardons fumés

1 c à s de vinaigre balsamique

1/2 c à s de graines de sésame

1 c à s d'huile de noix

Poivre

Saisir les lardons à feu vif dans une poêle sans matière grasse en remuant de temps jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter sur un papier absorbant.

Concasser grossièrement le roquefort et les mélanger dans un saladier avec les lardons, les graines de sésame, le vinaigre balsamique et les raisins secs.

Éplucher les poires, les couper en 2 et retirer délicatement le cœur avec les pépins. Les poser dans un plat à four et les garnir avec la préparation au roquefort. Arroser les poires d'huile de noix, les poivrer et cuire à four préchauffé à 180° pendant environ 15 mn.

Déguster avec une salade assaisonner au vinaigre balsamique et huile de noix.

Vin conseillé : un Savagnin

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>