



Collations

Poire au fromage de chèvre fromage bleu et prosciut

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 poires (Conférence)
12 tranches de prosciutto
100 grammes de fromage bleu
poignée rucola
1/2 citron (le jus)
2 centimètres de gingembre (râpé)
2 cuillères à soupe sherry (blanc)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez les poires en 6 dans la longueur et enlevez le trognon. Enduisez les quartiers avec un peu d'huile d'olive et de jus de citron puis salez et poivrez.

Aspergez les poires avec le sherry puis, avec le gingembre, cuisez-les à point et bien dorées sur les côtés de la découpe. Laissez-les refroidir un peu. Déposez sur chaque poire quelques feuilles de roquette et un morceau de fromage bleu. Enroulez dans une tranche de prosciutto. Servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

