



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 poires, 300 g de roquefort
- 2 tranches de poitrine fumée
- 1 cas de raisins secs
- 2 cas de vinaigre balsamique
- 1 cas d'huile de noix
- 1 cas de graines de sésame

Découpez la poitrine fumée en fins lardons et saisissez-les à feu vif dans une poêle sans matière grasse. Réservez-les, concassez grossièrement le roquefort, puis mélangez dans un saladier avec les lardons, le vinaigre, les graines de sésame et les raisins secs

Epluchez, puis taillez les poires en deux, videz –les délicatement et rangez dans un plat

Garnissez chaque poire avec une grosse cuillère de roquefort assaisonné, arrosez les poires d'huile de noix, poivrez-les et enfournez-les 15 mn à 180°

Dégustez bien chaud en entrée avec une salade, j'ai remis quelque dès de roquefort car tout avait fondu



imprimer la recette