



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Charlotte poire, roquefort & noix .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 1 poire
- 30 g de noix
- 60 g de roquefort
- Miel toutes fleurs

- Préchauffer le four à 180 °C th.6. Casser les noix, émietter le roquefort
- Couper la poire en lamelles fines. Mixer les noix et le roquefort avec un peu de miel
- Dans un ramequin déposer une feuille sulfurisée sur le fond
- Tapisser le fond et les parois avec les lamelles de poire
- Mettre une couche de la pâte noix et roquefort puis une couche de poire
- Recommencer autant que nécessaire. Mettre au four pendant 10 minutes
- Servir chaud, décorer avec le miel et des cerneaux de noix

Astuce : Accompagner d'une salade de mâche assaisonnée à l'huile de noix ...



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs