

Poires farcies au fromage, miel & fruits secs



SERVI AVEC
PAN
PLANÈTE CÉPAGE



PRÉPARATION
15 min

CUISSON
20 min



DIFFICULTÉ
facile



POUR
4 personnes

4 poires bio
—
200 g d chèvre frais
—
50 g de miel + 2 c. à c.
—
10 g de pistaches
—
10 g de noix
—
10 g d'amandes effilées
—
1 belle noisette de beurre
—
Demi-sel
—
Sel & Poivre

Laver les poires, les couper en deux. Dans le fond d'une poêle, faire fondre à feu doux le beurre et 50 g de miel. Quand le mélange est bien chaud, déposer les poires faces bombées vers le haut. Couvrir, et cuire les poires à feu doux en les retournant de temps en temps jusqu'à ce qu'elles soient bien moelleuses et caramélisées.

Dans un saladier, mélanger le chèvre frais, les pistaches et les noix concassées, les amandes effilées, 2 c. à c. de miel et mélanger. Saler et poivrer à votre convenance.

Préchauffer le four à 180°C. Creuser les demi-poires pour enlever le trognon. Farcir les poires du mélange au chèvre, et enfourner 15 min. Servir avec une salade verte. ✖

Plaimont

Partagez vos
meilleurs moments

D'autres recettes sur www.plaimont.com

#PLAIMONT

