



Poires au bleu (roquefort)

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3-4

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 18-24 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 3 poires Bosc, coupées en deux sur la longueur et le coeur retiré
- Un filet d'huile d'olive
- 1/4 à 1/3 de tasse de roquefort, fromage bleu ou pâte persillée
- Thym frais, ciselé au goût
- 1/4 de tasse de noix de Grenoble, coupées en petits morceaux
- Sel et poivre
- Filet de miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Huiler légèrement l'intérieur des poires.
3. Déposer les poires, face coupée vers le bas, sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin.
4. Cuire pendant 12-15 minutes.
5. Retourner les poires et garnir de fromage, de noix et de thym.
6. Cuire pendant 7-9 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit bien fondu.
7. Saler et poivrer.
8. Servir avec un filet de miel et quelques feuilles de thym.