

## Salade au bleu et poire pochée aux baies roses, vinaigrette en sorbet.



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Baie rose en boîte 220 g CARAVELLE	0133569
0.3	Baies rouges surgelées	~
0.025	Vinaigre balsamique de Modène IGP en bouteille verre 25 cl ANDREA ORTALLI	0198061
0.025	Huile de noisette berinois en bidon 50 cl GUENARD	0016393
0.05	Huile de colza désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0170929
1 PCE	Blanc d'œuf	~
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre noir de Kampot en sachet 1 kg TERRE EXOTIQUE	0093473
PM	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
1 BT	Madiran vin rouge AOP en bouteille 75 cl MADIRAN BY ALAIN BRUMONT	0135792
2 PCE	Bâton de cannelle en sachet 500 g DUCROS	0004964
1 PCE	Citron jaune	~
2 PCE	Gousses de vanille en bocal 90 g VAHINE	0175573
0.05	Noisette décortiquée entière 11/13 en sachet 1 kg MAITRE PRUNILLE	0005062
10 PCE	Poire	~
2 kg	Fromage bleu	~
1 PCE	Salade verte	~

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Cerfeuil	~

## Étapes de préparation

- 1 Placer les 3/4 des fruits surgelés dans le bol du robot. Ajouter le vinaigre balsamique, l'huile de noisette et de colza, et le blanc d'œuf. Assaisonner de sel, poivre noir, de sucre et de baies roses. Mixer l'ensemble. Vérifier et corriger l'assaisonnement avant de placer au congélateur.
- 2 Dans une casserole, mélanger le vin rouge, du sucre, des baies roses, le bâton de cannelle, le zeste de citron et la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition. Eplucher les poires en conservant leur queue. Et les plonger dans le sirop et laisser cuire 20 à 30 minutes à feu moyen (jusqu'à ce que les poires soient bien tendres). Retirer du feu et laisser refroidir dans le sirop.
- 3 Préparer la salade verte. Couper et émietter le fromage bleu. Préparer les autres ingrédients : les baies rouges, les noisettes torréfiées, les baies roses.
- 4 Découper les poires en rosace et les placer sur chaque assiette. Ajouter la salade verte en dôme. Ajouter le fromage, le 1/4 restant des fruits rouges dégelés, les noisettes concassées et les baies roses. Déposer une quenelle de vinaigrette en sorbet. Finir avec une peluche de cerfeuil.