

Poire tiède farcie au Baragnaudes



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
58602	Roquefort au lait cru AOP 31% MG 660 g env. Caves Baragnaudes L' Affineur du Chef	400 Gramme
36647	Magret de canard fumé tranché MF 280 g +/- 45 g Rougié	200 Gramme
	Miel	PM
	Branche de romarin	10 Pièce
	Citron	5 Pièce
	Cumin	PM
	Branche de shiso Daikon Cress	10 Pièce
	Huile d'olive	PM
	Sel	PM
	Poivre	PM
	Poire	10 Pièce

Etapas de préparation

- 1 Pocher les poires dans un sirop au miel et au romarin citronné
- 2 Réaliser des chips de magret fumé tranché au four à 200°C entre deux feuilles de cuisson et les saupoudrer de cumin moulu
- 3 Evider la poire et la garnir à l'aide de roquefort Baragnaudes
- 4 Passer la poire au four à chaleur sèche à 200°C de façon à ce que le fromage devienne coulant
- 5 Assaisonner avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre
- 6 En décor, finir avec une branche de shiso Daikon Cress

Poire tiède farcie au Baragnaudes