

Télécharger maintenant

Activez votre compte et téléchargez votre contenu sécurisé

All-in-1 digital content

Ouvrir

Dites Cheese!

LE FROMAGE S'INVITE À LA FÊTE



[DITES CHEESE !]

Poires feuilletées à la crème de roquefort

POUR 6 PERSONNES :
2 ROULEAUX RECTANGULAIRES DE PÂTE
FEUILLETÉE
6 PETITES POIRES
120 G DE ROQUEFORT
120 G DE MASCARPONE
LE JUS DE 1 CITRON
POIVRE

Préchauffer le four à 180 °C.
Laver et peler les poires en conservant les queues. Les couper en deux et ôter le cœur à l'aide d'une petite cuillère parisienne. Les badigeonner de jus de citron afin qu'elles ne s'oxydent pas. Poivrer chaque moitié de fruit avant de les déposer sur une plaque recouverte de papier cuisson, face coupée vers le bas.

Découper 12 rectangles de pâte feuilletée suffisamment grands pour recouvrir les demi-poires. Déposer les rectangles de pâte sur les moitiés de fruits et lisser avec les doigts afin que la pâte adopte la forme des poires. Avec un couteau fin, couper l'excédent de pâte en suivant le contour des poires. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette.

Dans les chutes de pâte, découper des formes de feuilles. Les fixer au niveau des queues des poires en pressant la pâte à la jonction afin de les faire adhérer.
Enfourner et cuire 20 minutes.

RECETTE & PHOTO : ÉMILIE - COMMON COOK



Pendant ce temps, écraser le roquefort à l'aide d'une fourchette et le mélanger au mascarpone. Garnir une poche munie d'une large douille cannulée du mélange et réserver au frais.

Lorsque les poires sont cuites, disposer deux poires feuilletées par assiette et garnir de crème au roquefort. Servir aussitôt avec quelques feuilles de salade.