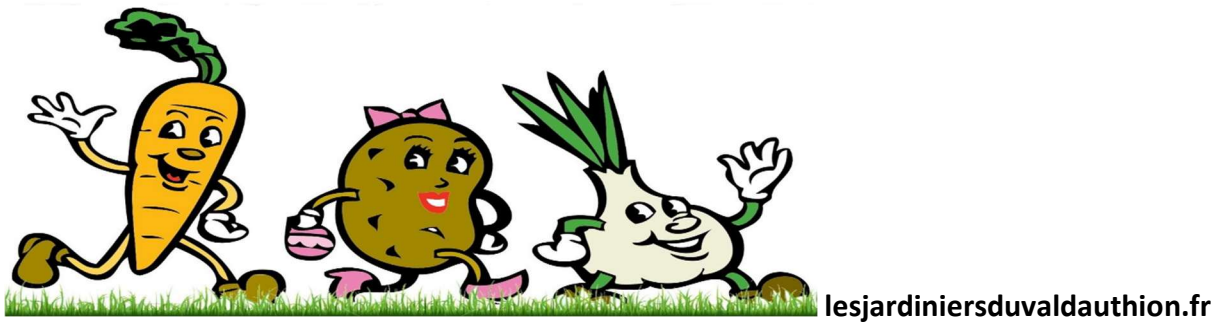




# Poires rôties au miel et fromage de chèvre (ou bleu)

## Ingrédients

- Des poires
- Fromage de chèvre (ou un bleu)
- Miel
- Romarin

## Préparation

Préchauffez votre four à 200° . Coupez les poires en 4, les mettre dans un plat et les badigeonner de beurre, puis parsemer de romarin. Faire cuire pendant au moins 15 mn au four

Ajoutez-y des morceaux de bûche de chèvre (ou bleu), un filet de miel.

Remettre le tout au four 5 minutes à 200° C. (pour faire fondre le fromage)

Et voilà, vos poires garnies de chèvre et de miel sont prêtes !