



lesjardiniersduvaldauthion.fr

Poires rôties au miel et chèvre (ou bleu)

Ingrédients

- Des poires
- fromage de chèvre (ou un bleu)
- miel
- romarin

Préparation

Préchauffez votre four à 200°C. 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!