

RECETTE



Ingrédients

- 1 chaource
- 2CS de miel
- 2 poires
- 1 poignée de noix concassées
- 1 peu de beurre
- sel et poivre

POIRES ROTIES AU CHAOURCE

Le Chaource a été créé au Moyen Âge par les moines de l'abbaye cistercienne de Pontigny (89). Plus récemment, ce fromage au lait de vache tient son nom d'un village de Champagne qui jouxte la Bourgogne et l'Auxerrois. Il bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée depuis 1996.

Démarche

1. Préchauffer le four à 210°.
2. Peler les poires, les couper en 2, et évider le cœur.
3. Faire fondre le miel et le beurre au micro-ondes.
4. Saler et poivrer.
5. Badigeonner les poires de ce mélange et les mettre dans un plat au four.
6. Enfourner environ 10 minutes.
7. Couper grossièrement le chaource.
8. Répartir le fromage sur les poires cuites en y ajoutant les noix concassées et enfourner pour environ 5 minutes.
9. Servir aussitôt accompagné d'1 tranche de pain grillé.