Poires gratinées, chèvre, thym, miel et pignon

En fin de repas on n’a parfois plus assez de place pour un fromage et un dessert. Associer les deux est une bonne idée surtout lorsque le fromage est marié avec un fruit qui va lui amener fraicheur et légèreté. Laissez-vous donc tenter par ces Poires gratinées, chèvre, thym et pignon!

Pour la recette adaptée au Thermomix cliquez ici.

Poires gratinées, chèvre, thym et pignon

Ingrédients pour 4 personnes

- 4 poires pas trop mûres
- 90 g de fromage de chèvre frais
- 15 g d’huile d’olive
- 15 g de miel
- 40 g de poudre de noisette
- 5 g de feuilles de thym frais
- 30 g de pignon de pins torréfiés (10 mn au four à 180°)

Matériel

- une cuillère parisienne pour bien évider le cœur des poires. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.

SURALIN 1PCS Paquet de Cuillère À Boule de Melon À Fruits

Double Face, 18 cm Cuillère Parisienne de Melon 2 en 1 Cuillère À Boule en Acier Inoxydable

Préparation

- Mélangez les 90 g de fromage de chèvre, les 15 g d’huile d’olive, les 15 g de miel, les 40 g de poudre de noisette, les petites feuilles de thym frais et les deux tiers des pignons torréfiés.

Mélangez tous les ingrédients

- Pelez les poires, coupez-les en deux en ôtez-en le cœur avec une cuillère parisienne.

Épluchez les poires et évidez le centre

- Farcissez les poires du mélange. Placez les poires dans un plat allant au four. Enfournez à 170° pendant 20 à 25 mn.

Placez les poires dans un plat allant au four. Enfournez à 170° pendant 20 à 25 mn.

- Servez à la sortie du four en arrosant les poires avec un filet de miel.

Poires gratinées, chèvre, thym et pignon