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

Butternut rôtie au four caramélisée à l’orange et au thym

Voici une garniture très goûteuse dont vous me direz des nouvelles. La cuisson au four avec le jus d’orange amène une caramélisation sublime…Vous pouvez servir cette délicieuse butternut avec une viande, un petit boudin blanc, un foie gras chaud et même du poisson. Elle est très facile à réaliser. Vous pouvez remplacer la butternut par des patates douces: c’est tout aussi bon…

Butternut rôtie au four caramélisée à l’orange et au thym

Ingrédients:

- une butternut
- 15 cl de jus d’orange que vous aurez pressé vous même (pas de jus en bouteille)
- une cuillerée à soupe de thym
- une cuillerée à soupe d’huile d’olive

Ingrédients

Préparation:

- La butternut ou doubeurre est une variété de courge musquée et possède une peau beige assez dure. Il est donc difficile de l'éplucher. Pour l'éplucher facilement j'ôte les deux extrémités et je la coupe d'abord en quatre dans le sens de la longueur à l'aide d'un grand couteau. N'oubliez pas d'enlever les graines intérieures.

Coupez la butternut en quatre

- Puis je coupe encore chaque quart en deux toujours dans le sens de la longueur. Coupez alors en gros dés.

Coupez encore chaque quart de butternut en deux toujours dans le sens de la longueur. Coupez alors en gros dés

- Vous pouvez maintenant ôter facilement la peau à l'aide d'un petit couteau sur chaque morceau.

Ôtez la peau à l'aide d'un petit couteau sur chaque morceau.

- Enrobez les cubes de butternut avec le jus d'orange, l'huile d'olive et le thym.

Mélangez les cubes de butternut avec le jus d'orange, l'huile d'olive et le thym.

- Versez dans un plat qui passe au four et enfournez pour 35 à 45 mn à 180° en remuant toutes les 10 mn (c'est le secret de la réussite de la recette).

Enfournez pour 35 à 45 mn à 180°

A la sortie du four

C’est prêt! Servez les en accompagnement dans des petites cocottes et régalez vous.

Butternut rôtie au four caramélisée à l’orange et au thym