

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
CARPACCIO DE POIRES AU BLEU, VINAIGRETTE AU CAFÉ

Préparation : 15 min, Cuisson : 5 min, Pour : 4 personnes.

Ingrédients : 100g de fromage bleu (roquefort, stilton, bleu de Bresse), 4 petites poires williams un peu ferme, 40 cerneaux de noix, 4 brins de thym, 6 cuillères à soupe d'huile d'olive, 5 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc, 6 cuillères à soupe de café expresso, sel, poivre.

Ustensile : une mandoline.

Réalisation : dans une poêle chaude, torréfier les noix 4 ou 5 min, en les remuant pour ne pas qu'elles brûlent, puis concassez-les.

Avec une fourchette, émiettez grossièrement le fromage. Dans un bol, émulsionnez le vinaigre avec l'huile et le café, salez et poivrez.

Détaillez les poires en fines lamelles à l'aide d'une mandoline et disposez-les sur des assiettes. Répartissez les noix, le fromage et le thym, arrosez de vinaigrette. Servez sans attendre.