

# les recettes d'Alice

## Papillotes de Roquefort et poires



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



10 minutes



20 minutes



facile

### Ingrédients

2 poires  
60 gr de Roquefort  
1/2 citron  
20 gr de cerneaux de noix  
10 gr de beurre

mélange de baies  
4 tr de pain de campagne

### Matériel nécessaire

4 papillotes en silicone

### Préparation et réalisation

- 1- Couper les poires en deux, retirer les pépins et les citronner.
- 2- Couper une tranche dans la poire côté peau (pour avoir une bonne assise). Poêler les poires dans le beurre 5 min de chaque côté en les arrosant de temps en temps.
- 3- Concasser les noix.
- 4- Déposer les poires dans les papillotes surmonter d'une tranche de fromage, de noix et de mélange de baies concassées. Cuire 10 min au four à 180°.
- 5- Toaster les tranches de pains et déposer le contenu des papillotes dessus.

### Conseils et astuces

Accompagner d'une salade avec un trait d'huile de noix.

Alice Délice

