

## CREMEUX DE BLEU POIRES ET NOIX CARAMELISEES

Pour 4 personnes    préparation 15mn    *la veille le crémeux*

125g de bleu ou roquefort	miel
20cl de crème liquide	Roquette assaisonnée
50g de noix concassées	Sel, poivre
2 poires	Aguar aguar ½ c. à café



1 . Chauffer la crème liquide dans une casserole jusqu'à ébullition, ensuite faites fondre le fromage coupé en morceaux.

2 . Versez dans des verres à tapas (jusqu' à la poitrine du taureau) et réservez au frais. (peu se faire la veille).

3 . Concassez des cerneaux de noix en petits morceaux. Pelez les poires et ôtez le cœur puis coupez-les en petits dés.

4 . Dans une poêle, faites fondre du beurre et caramélisez au miel puis ajoutez les noix et les dés de poires.

5 . En parallèle ou même avant, préparez la sauce de salade et mélangez avec la roquette puis réservez.

6. Versez au dernier moment le mélange poires/noix et ajoutez dessus la salade assaisonnée.



Pour 8 personnes  
préparation 15mn  
*la veille le crémeux*

250g de bleu ou roquefort	miel
40cl de crème liquide	Roquette assaisonnée
100g de noix concassées	Sel, poivre
4 poires	Aguar aguar 1 c. à café