

LA RECETTE DE VALÉRIE

FEUILLETÉ de POIRES

Les ingrédients :

1 pâte feuilletée	4 poires
4 cuillères de miel	125gr de gorgonzola
2 Noix	

La préparation :

Etaler du papier sulfurisé sur une plaque de four.
Faire 4 ronds de miel.
Laver et couper les poires en deux puis les vider.
Les poser sur le miel.
Couper la pâte feuilletée en 4 rectangles et les poser sur les poires.
Mettre au four 30 minutes les piquer pour vérifier la cuisson.
Les retourner remplir de fromage et quelques noix.
Servir chaud avec une salade verte.

