

Poires farcies au fromage bleu, miel et pékans, sur planche de cèdre



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

15 min



TYPE DE PLAT

Dessert, Entrée

CUISINE

Française



INGRÉDIENTS

- 4 poires
- 1 grosse c. à soupe de miel
- 2 c. à soupe noix de pécan
- 100 gr fromage bleu comme le Roquefort, bleu danois, Gorgonzola

INSTRUCTIONS

1. Trempez la planche de cèdre dans de l'eau froide pendant 1 heure.
2. Allumez votre barbecue comme pour une cuisson indirecte.
3. Faites chauffer la planche de cèdre directement au-dessus des flammes jusqu'à ce qu'elle noircisse et commence à fumer.
4. Coupez les poires en 2 et videz les pépins avec une cuillère à café ou un couteau.
5. Farcissez les demi poires avec une c. à café de fromage bleu. Retournez la planche dans le BBQ, écartez-la du feu et déposez les poires. Versez le miel par-dessus et saupoudrez de noix de pécan.
6. Fermez le couvercle du BBQ et laissez cuire pendant 15 minutes ou plus en fonction de la taille des poires. Lorsque les poires sont cuites, c'est prêt!



MOTS CLÉS

fromage, miel, pékans, planche, poires, roquefort