



## **BOUCHONS DE ROQUEFORT AUX NOIX A LA POIRE CONFITE**



**Facile**

**Préparation: 15 mn**

**Cuisson: 25 - 30mn**

**Repos: 1 nuit**

### **Pour 8 personnes (un bouchon par personne):**

100 g de roquefort

1 poire

25 cl de vin rouge

25 cl de porto

15 g de sucre

¼ de gousse de vanille

½ bâton de cannelle

½ étoile de badiane

1 graine de cardamome

50 g de noix réduites en poudre

8 feuilles de céleri

### **Réduction pour la poire confite:**

Dans une casserole, porter le vin, le porto, le sucre et les épices à ébullition; Laisser infuser pendant 25 à 30 mn puis filtrer.

Peler une poire et prélever 8 boules de la taille d'une petite cerise avec une cuillère parisienne. Les mettre à pocher dans le sirop, puis les laisser refroidir dedans à température ambiante. (Pour obtenir la coloration voulue, je la ai laissées une nuit).

Enlever les billes de poires et les faire égoutter. Les réserver.

Si le sirop n'est pas assez réduit, le porter à nouveau à ébullition pour avoir une consistance épaisse. Réserver.

### **Le roquefort:**

Travailler le fromage à la fourchette avant de lui donner la forme désirée. Pour cela, s'aider d'un emporte-pièce de 3 x3 cm de diamètre et de hauteur. Autrement utiliser du papier sulfurisé en façonnant des petits boudins. Rouler ces petits boudins dans la chapelure de noix et réserver au froid.

### **Finition:** Peut-être faite à l'avance sans problème.

Dans une pique, enfiler la poire confite, puis la feuille de céleri et terminé par le roquefort.

Poser à la verticale sur une soucoupe avec un peu du porto réduit.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*

