

# Poire rôtie au CAMBOZOLA et mélange de noix

 15 Minutes  4 Portionnes

## INGRÈDIENTS:

- 150 g de CAMBOZOLA
- 40 g de mélange de noix
- 4 poires
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 1 poignée de sauge
- sel
- poivre



## PRÉPARATION:

1. Épluchez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur à l'aide d'un couteau. Coupez le CAMBOZOLA en petits cubes et hachez grossièrement le mélange de noix.
2. Faire fondre le beurre dans une poêle à feu moyen. Ajoutez ensuite les feuilles de sauge et faites revenir brièvement. Placez les moitiés de poire, côté coupé vers le bas, dans la poêle. Laissez les poires dorer légèrement, environ 5 minutes. Retournez les poires, remplissez-les de CAMBOZOLA et saupoudrez-les du mélange de noix. Réduisez le feu et faites frire les poires pendant encore 5 à 7 minutes jusqu'à ce que le CAMBOZOLA soit fondu. Enfin, assaisonnez le tout avec du sel et du poivre
3. Servir les poires avec le beurre et la sauge de la poêle. Une salade de roquette peut être servie en accompagnement.

Per portie ca. 1448,3 kJ, 348,9 kcal., eiwitten 8,1 g, vetten 25,7 g, koolhydraten 18,9 g