

Bouchées de fromage pur brebis Pyrénées roulées aux tranches de poire fondante

Pour 6 personnes

- 2 poires à chair ferme
- 250g de fromage pur brebis Pyrénées
- 30g de beurre
- 1 CàC de miel liquide
- poivre

Eplucher les poires et les tailler en tranches fines.

Les faire dorer 2 minutes au beurre dans une poêle sur feu vif.

Ajouter le miel et laisser caraméliser.

Couper le fromage en cubes ou en petits bâtonnets.

Rouler les tranches de poire caramélisées autour des morceaux de fromage et les maintenir avec un pic en bois.

Donner un tour de moulin à poivre avant de déguster.

<http://tendance-gourmande.over-blog.com>