



Poires grillées au gorgonzola et aux noix

 **Temps de préparation**
30 min à 1h

 **Difficulté**
Facile



Ingrédients

120 grammes cerneaux de noix (concassées)
4 cuillerées à thé de sucre brun
4 poires
200 grammes de gorgonzola
4 cuillères à soupe de miel

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les noix et le sucre brun et étalez-les sur une plaque de cuisson. Rôtissez-les pendant 12 minutes dans un four préchauffé à 180 °C, puis laissez refroidir.
- 2.** Coupez les poires en deux et retirez le cœur avec une cuillère à café pour former un creux. Placez-les, côté coupé vers le haut, sur une plaque de cuisson. Répartissez dessus le gorgonzola émietté et enfournez 20 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Garnissez les poires de noix et d'un peu de miel.