



Bouchées aux poires, jambon et fromage bleu



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

2 poires (mûre)
1 paquet de fromage bleu
1 ravier de cressonnette
1 cuillère à soupe de miel
250 grammes de pancetta
poivre noir du moulin

Méthode de préparation

- 1.** Lavez les poires et coupez-les en quartiers. Retirez le trognon. Déposez un morceau de fromage bleu sur chaque quartier de poire.
- 2.** Arrosez de miel et assaisonnez légèrement de poivre noir du moulin.
- 3.** Enveloppez ensuite de pancetta et saupoudrez de cresson alénois.