

Verrines de compotée de poires et chantilly de roquefort

Waiting for the sun
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 6 verrines

- 3 poires pas trop mûres
- 3 cas de vinaigre de Xères, ou de vinaigre de cidre
- 4 cas de sucre
- 10 cl de crème liquide entière
- 80 g de roquefort
- poivre
- 8 noix

Mettre un grand bol et les batteurs de votre fouet au congélateur.

Peler les poires, les épépiner et les couper en petits dés.

Les faire cuire à feu doux dans une casserole avec le vinaigre de xères et le sucre. Laisser cuire jusqu'à évaporation du liquide.

Mettre la crème au congélateur 15 min.

Ramollir le roquefort en le réduisant en purée à l'aide d'une fourchette.

Poivrer.

Monter la crème en chantilly et y ajouter le roquefort. Fouetter encore 10 secondes pour bien l'incorporer. Mettre au frais.

Concasser grossièrement les noix au couteau.

Au moment de servir, répartir dans les verrines la compotée à température ambiante ou tiède, puis la chantilly au roquefort (avec une poche à douille pour une jolie présentation) et les noix concassées.