

Bouchées au Morbier et à la poire



Bouchées au Morbier et à la poire

Ingrédients (pour 6 personnes)

1 poire Williams pas trop mûre
80 g de Morbier
25 cl de lait entier
30 g de beurre
50 g de farine de riz
1 œuf
1 jaune d'œuf
fleur de sel, poivre, huile d'olive

Préparation

1 Préchauffez le four à 200 °C (Th.7). Épluchez la poire, épépinez-la et coupez-la en petits dés.

2 Dans une casserole, versez le lait, ajoutez le beurre et faites chauffer jusqu'à ce que le beurre fonde. Dans un saladier, mélangez l'œuf, le jaune d'œuf, la farine de riz, puis le mélange beurre-lait. Mélangez à nouveau.

3 Retirez la croûte du Morbier Juraflöre puis coupez-le en petits dés. Incorporez le Morbier Juraflöre et la poire dans la préparation ci-dessus.

4 Prenez des petits moules individuels mises en bouche (cannelés, cakes...) et badigeonnez-les d'huile d'olive. Versez la préparation dans les moules, mettez au four pendant 22 min, puis dégustez.



Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

JuraFlöre
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflöre** Fort des Rousses
Réservations au 0384600255 - www.fortdesrousses.com