

MOELLEUX GOURMAND POIRE-ROQUEFORT

Cette recette gourmande allie le roquefort et la poire qui permet d'adoucir le goût du fromage. Nutritive et moelleuse, elle pourra être dégustée en apéritif, en entrée ou encore lors du plateau de fromages. Et, réalisé en petites portions et pouvant être mangé froid, tiède ou chaud, ce moelleux sera facile à déguster à n'importe quel moment de la journée.

Image not found

[https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/15/thumbnails/Moelleux poire-roquefort.jpg](https://vite-fait-bienfaits.fr/static/recipes/15/thumbnails/Moelleux%20poire-roquefort.jpg)

Temps de préparation : 15 min - Temps de cuisson : 20 min - Temps de repos : 0 min

Ingrédients (12 moelleux)

- 2 poires
- 135 g de roquefort
- 75 g d'emmental râpé
- 5 œufs
- 150 g de farine
- 25 cl de lait

Préparation

Préchauffer le four à 210°C (th.7).

Battre les œufs en omelette dans un saladier puis ajouter progressivement la farine tamisée et mélanger à l'aide d'une fourchette.

Faire chauffer le lait dans une casserole puis ajouter le roquefort et le gruyère râpé.

Laisser fondre en remuant.

Pendant ce temps, éplucher la poire et la couper en petit dés.

Verser petit à petit le mélange au fromage dans le saladier en remuant bien jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Mettre les morceaux de poires dans le fond des moules à muffins (des morceaux de roquefort peuvent être également ajoutés) et les recouvrir de pâte aux 2/3.

Enfourner à 210°C pendant 15 à 20 minutes de cuisson.