

## *Tournedos de Boeuf aux Poires Sauce Roquefort*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

### Ingrédients:

- TOURNEDOS	4
- CRÈME FRAÎCHE	7_8 c à soupe
- ROQUEFORT	100g (Bleu d'Auvergne)
- MAÏZENA	1/2 c à soupe
- POIRE(S) AU SIROP	6 demis
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites fondre doucement le Roquefort dans la crème fraîche. Salez peu et poivrez. Liez avec la maïzéna puis baissez le feu et réservez au chaud.
- Chauffez doucement les poires dans le sirop.
- Grillez les tournedos dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Servez sur la sauce au roquefort, les poires coupées en quartiers ainsi que le tournedos auquel vous aurez retiré la barde de lard.

