

Billes de Poire au Chèvre et aux Noix

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|------------------------|----------------|
| - POIRE(S) | 1 |
| - FROMAGE(S) DE CHEVRE | 200 g frais |
| - CERNEAU(X) DE NOIX | 25 g concassés |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Epluchez la poire et à l'aide d'une cuillère parisienne, formez de petites billes.
- Détendez le fromage à l'aide d'une fourchette, salez, poivrez légèrement et intégrez une partie des noix concassées.
- Séchez les billes de poires dans du papier absorbant.
- Enrobez alors ces billes de fromage de chèvre épicé avec 2 cuillères ou vos doigts.
- Saupoudrez le sommet des billes du reste de noix.
- Réservez au frigo au moins 1 heure avant de servir.

