

Bleu des Causses et poires au Floc de Gascogne



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

20 minutes



ANDROUET

Ingrédients

4 Fromage : •200 gr de [Bleu des Causses](#)

AOC

•2 poires

•50 g de beurre

•50g de sucre semoule

•20 cl de Floc de Gascogne

Préparation

Pelez les poires, coupez les en deux et évidez-les. Cuisez-les dans un sirop confectionné de 25 g de sucre pour 1 demi-litre d'eau, en les gardant un peu fermes.

A l'aide de 2 cuillères à soupe, modelez dans le Bleu des Causses à température de la cuisine, 4 quenelles que vous réserverez au frais.

Faites fondre le beurre restant dans une sauteuse et versez-y le sucre. Déposez les 4 demi-poires dans ce mélange et finissez de les faire cuire en ajoutant le Floc de Gascogne jusqu'à l'obtention d'un beau caramel.

Dressez dans chaque assiette une quenelle de Bleu des Causses, une demi-poire et un trait du caramel de cuisson.