



BOUCHEES ROQUEFORT/NOIX/POIRE AU VIN

pour 13 1/2 sphères :

150g roquefort - 50g beurre 1/2 sel –

1 poire - 300g vin rouge - 300g Porto - 30g sucre - 1/2 gousse de vanille - 1 bâton de cannelle - 1 étoile de badiane - 2 graines de cardamome - 50g poudre de noix - QS porto réduit –

Mixer le roquefort et le beurre, remplir les alvéoles des 1/2 sphères. Réserver au froid.

Poire confite : peler la poire, prélever des boules à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne. Porter à ébullition le vin rouge et le Porto, le sucre et les épices, laisser infuser pendant 30 minutes.

Chinoiser. Pocher les boules de poire dans le sirop, laisser refroidir dans la cuisson une nuit.

Démouler les 1/2 sphères, les rouler dans la poudre de noix. Réserver au froid.

Superposer une 1/2 sphère de fromage, une boule de poire,embrocher le tout puis dresser. Verser une belle goutte de Porto.

*les 1/2 sphères démoulées et non recouvertes de poudre de noix peuvent être rangées dans une boîte hermétique et conservées au réfrigérateur jusqu'à 5 jours. La poudre de noix se conserve autant dans une autre boîte au froid. Il suffira de sortir 1/2 heure avant le service les bouchées de façon à les rouler plus facilement dans la poudre de noix. De même peut être conservé au réfrigérateur le sirop, les boules de poires à part une fois qu'elles ont bien marinées.