

Poire soufflée au roquefort à l'algue Nori



Poire soufflée au roquefort à la nori

Poire soufflée au roquefort à la [nori](#) :

Ingrédients . Pour 4 personnes :

4 poires conférence . 65 g de roquefort . 25 cl de lait . 50 g de beurre salé .
2 œufs . 50 g de farine . 15 g de nori en paillettes . Sel poivre.

Réalisez une béchamel :

Faites fondre le beurre à feu très doux, ajoutez la farine puis laissez cuire 10 minutes en remuant afin d'obtenir un roux. Faites bouillir le lait puis ajoutez le roux en fouettant, laissez cuire tout en remuant pendant environs 20-25 minutes.

Incorporez le roquefort en copeaux à la béchamel ainsi que les paillettes de nori déshydratées et grillées puis laissez cuire 15 minutes, assaisonnez.

Séparez les blancs des jaunes puis incorporez ces derniers à la béchamel en mélangeant rapidement. Montez les blancs en neige puis les ajouter au fouet dans votre préparation.

Coupez les poires à 5 cm, videz le centre avec les pépins puis remplissez les poires jusqu'à niveau avec la béchamel et laissez cuire au four 20 minutes à 180 ° (th 6).

Faites cuire le chapeau des poires à côté.

Servez chaud avec une salade verte.

[Link to the product](#)