

Terrine de poires au Roquefort

Ingrédients

200gr de Roquefort
100gr de beurre
Poivre
4 poires
1 citron
100gr de noix



Préparation

Malaxez le **Roquefort** et le **beurre** ramolli à la fourchette. Ajoutez une pincée de **poivre**.

Pelez les **poires**, coupez-les en deux et retirez le cœur et les pépins. Tranchez en fines lamelles, **citronnez**. Écrasez très finement les **noix**.

Tapissez une terrine avec du film étirable (le film doit dépasser sur les bords).

Déposez une couche de poires, puis une couche du mélange au Roquefort, ainsi de suite en terminant par une couche de poires.

Rabattez le film étirable et laissez reposer 12 heures minimum au frais avant de déguster !

*Testée et
Approuvée !*

