



SALADE DE POIRES AU GORGONZOLA, AUX NOIX ET VINAIGRETTE AU CAFE

En guise de plat sinon en entrée pour 4p.

Pour 2 personnes :

2 belles poires williams - 100g gorgonzola - 40g cerneaux de noix - 4 brins de thym citron - 6 càs d'huile d'olive - 3 càs vinaigre melfor ou vinaigre balsamique blanc - 6 càs café expresso (ou environ 2 petites tasses) - sel - poivre -

Dans une poêle à sec chaude, torréfier les noix 4-5 minutes en surveillant et en remuant de temps en temps. Les concasser à l'aide d'un bon couteau. Préparer la vinaigrette en émulsionnant le vinaigre avec l'huile, le café, le sel et le poivre. Détailler les poires en fines lamelles (non pelées) à l'aide d'un couteau (comme moi) ou d'une mandoline. Les disposer dans les assiettes en rosace. Répartir les noix, le fromage coupé en dés et le thym. Répartir la vinaigrette. Servir aussitôt!

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr