

POIRES DE CHINE AU BLEU DANOIS ET AU SAUCISSON POLONAIS

Recette pour 4 personnes

Ingrédients 4 poires de Chine
1/4 de tasse de fromage bleu danois en dés
1/4 de tasse de tomates en dés
1/4 de tasse de saucissons polonais en dés

Vinaigrette

6 c.à soupe d'huile d'olive
3 c. à soupe de vinaigre de cidre
1/2 c.à thé de cassonade
Sel et poivre du moulin

Décoration

1 tasse de cresson
4 tomates cerises
8 branches de ciboulette
12 tranches fines de saucissons polonais (facultatif)
1 c. à thé de graines de sésame rôties

Méthode

Faites votre vinaigrette car elle servira comme acide pour garder les poires blanches. Dans un bol y déposer tous les ingrédients de la vinaigrette et bien mélanger. Ajouter à la vinaigrette tous les éléments coupés en cubes de même grosseur, c'est-à-dire, peler et couper en dés la chair des deux poires de Chine, la tomate, le bleu danois et le saucisson polonais. Saler, poivrer et ajouter les graines de sésame rôties. Mélanger délicatement.

Dressage

Couper en demi les deux poires de Chine, évider le centre et remplir les poires de la préparation. Sur une assiette de service, déposer au centre le cresson arroser légèrement de vinaigrette, la poire farcie, deux branches de ciboulette et la tomate cerise.



Chef C. Croze