



BOUCHEES APERITIVES ROQUEFORT NOIX POIRE CONFITE AU PORTO



Pour 4 personnes à 6 personnes : 240g de roquefort, 1 poire William, 250g de vin rouge, 250g de Porto, 15g de sucre, 1/2 gousse de vanille, 1 /2 bâton de cannelle, 1/2 étoile de badiane, 2 graines de cardamome, 50g de poudre de noix, 6 feuilles de céleri.

La poire confite : A réaliser la veille. Pelez la poire et à l'aide d'une cuillère à pomme parisienne prélevez de grosses boules. Portez à ébullition le vin rouge, le porto, le sucre et les épices, laisser infuser à couvert 30 minutes. Chinoisez, puis ajoutez les boules de poire et les pocher 15 minutes environ à petit feu. Laisser refroidir dans la cuisson

Les bouchées : Mélangez le roquefort et le mascarpone en les travaillant à la spatule pour les assouplir. Les mouler dans des empreintes flexipan pomponnettes. Laissez durcir au réfrigérateur, démoulez et roulez dans les noix réduites en poudre.

La finition : Réduire le sirop de cuisson presque à glace. En couler la valeur d'une noisette sur le bord de l'assiette. Poser une feuille de céleri sur la bouchée roquefort noix, ajoutez une boule de poire et faites tenir le tout avec une pique !

