

Fromage aux truffes et sa poire au vin

Ingrédients

Pour 6 personnes

6 morceaux de fromage aux truffes, env. 300 g

Poires:

4 dl de vin rouge

100 g de miel de forêt

6 petites poires (poires à botzi, p.ex.), env. 400 g, parées,
avec la tige

2 cs de beurre

poivre du moulin



Préparation

Préparation: env. 30 min

1. Dresser le fromage sur les assiettes, laisser chamber 20 min à température ambiante.
2. Épépiner les poires par le bas. Porter le vin à ébullition avec le miel, y cuire les poires al dente en les tournant régulièrement et délicatement.
3. Sortir les poires, couvrir et réserver au chaud. Réduire le jus en sirop, incorporer le beurre.
4. Dresser les poires à côté du fromage, napper de jus, poivrer, servir chaud.

Remplacer le fromage aux truffes par un fromage de montagne aromatique à pâte mi-dure ou un Mutschli au poivre.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 315 kcal; protéines: 11 g; lipides: 16 g; glucides: 23 g.