

*Autres desserts aux fruits*

# Poires confites à la fourme d'ambert



<b>1h40</b>	<b>10 min</b>	<b>1h30</b>	<b>0</b>	<b>147</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

4 **Poire**  
80 g **Fourme d'Ambert**  
50 g **Mesclun**  
1 **Sauce soja**  
1 **Vinaigre de cidre**  
1 **Huile d'olive**

## Étape 1

### Préparation des poires

- 1 Préchauffer le four à 100°C(Th.3).
- 2 Avec un économiseur, retirer la queue et la base des poires, puis les peler.
- 3 Couper les poires en 2 dans le sens de la longueur et ôter le cœur.
- 4 Déposer les poires, côté plat au fond, dans un plat allant au four avec plusieurs noisettes de beurre salé.
- 5 Mettre au four pendant 1h30. Au bout d'une heure de cuisson, retourner les poires et les remettre au four.

## Étape 2

### Préparation de la salade

- 1 Plonger la salade dans un saladier rempli d'eau afin d'enlever les impuretés.
- 2 Attention à ne pas laisser tremper trop longtemps la salade pour ne pas qu'elle perde ses vitamines.
- 3 Ajouter une goutte de vinaigre dans l'eau pour éloigner les saletés et les éventuels pucerons.
- 4 Essorer la salade puis la réserver sur un plat.  
Pour la vinaigrette. verser dans un bol une dose de

- 5 vinaigre de cidre, une dose de sauce soja et deux doses d'huile d'olive.
- 6 Émulsionner avec une fourchette.
- 7 Il est inutile de saler, la sauce soja l'est déjà.

### Étape 3

#### Ajout de la Fourme d'Ambert

- 1 Sortir les poires du four lorsqu'elles sont bien caramélisées et déposer une petite lamelle de fourme sur chaque demi poire.
- 2 Préchauffer le four en position grill avant d'enfourner à nouveau les poires.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir les poires du four lorsque le fromage a bien fondu.
- 2 Déposer un petit tas de salade dans une assiette et assaisonner avec la vinaigrette.
- 3 Déposer les poires autour de la salade.