

## Tapas de poire et bresaola

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

4 poires mûres à point (prendre des poires de belle taille ou en prévoir plus )

24 tranches fines de bresaola

150 g de roquefort

150 g de ricotta

Piment d'Espelette

Poivre

Rincer et essuyer les poires, les couper en 6 tranches d'épaisseur de 1/2 cm dans le sens de la hauteur et de part et d'autre du coeur.

Déposer ces tranches côte à côte sur une plaque recouverte de papier cuisson ou sur une feuille silicone ou encore une plaque antiadhésive. Les faire sécher au four préchauffé à 200° pendant 15 mn. Leur jus sera ainsi évaporé.

Écraser le roquefort avec la ricotta à la fourchette pour obtenir un mélange crémeux, réhausser de poivre moulu.

Déposer une tranche de bresaola sur chaque tranche de poire tiédie ou froide mais à température ambiante, garnir d'un peu du mélange au roquefort, replier la tranche de poire et la maintenir comme sur la photo avec une pique en bois.

Servir à température ambiante saupoudré de piment d'Espelette.

Il est évident qu'il faut des poires assez grandes en hauteur pour plus de facilité et suivant leur grosseur on ne pourra pas forcément faire 6 tranches dans chaque car elles risquent de ne pas être assez grandes, c'est pourquoi je vous conseille d'en prévoir un peu plus.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>