

# VERRINES POIRES, CANNELLE ET ROQUEFORT



## *Ingrédients :*

- 1 poire bien mûre
- 1 belle pincée de cannelle
- 200 g de fromage blanc 0%
- 15 cl de crème 3%
- 100g de roquefort
- 8 cerneaux de noix

## *Les étapes*

Eplucher la poire et la couper en petits dés.

Déposer dans un plat allant au micro-onde, saupoudrer de cannelle et cuire 2 minutes puissance maxi.  
Ecraser à la fourchette.

Dans un mixer, mélanger roquefort, crème, fromage blanc.

Dans chaque verrine, verser de compote de poire puis la crème de roquefort.

Décorer d'un cerneau de noix et mettre au frigo.

Source : [www.ptitchef.com/recettes/dessert/recette-de-verrines-poires-canelle-roquefort-fid-190493](http://www.ptitchef.com/recettes/dessert/recette-de-verrines-poires-canelle-roquefort-fid-190493)