



POIRES GRATINÉES AU FROMAGE BLEU SUR UN LIT DE SALADE



QimiQ AVANTAGES

- Préparation simple et rapide
- Stable à l'alcool, à la chaleur et aux acides
- Rehausse le goût des autres ingrédients



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

POUR LE LIT DE SALADE

500 g Céleri en branches
20 g Graines de tournesol
20 ml Vinaigre de pomme
20 ml Jus d'un citron
10 ml Huile d'olive
Sel
Poivre

POUR LES POIRES GRATINÉES

250 g QimiQ Sauce Base
300 g Fromage bleu
10

PRÉPARATION

1. Pour le lit de salade, couper le céleri en fines tranches et mélanger avec les graines de tournesol. Mariner avec un dressing au vinaigre de pomme, jus de citron, huile d'olive, sel et poivre.
2. Ecraser le fromage bleu à l'aide d'une fourchette, ajouter au QimiQ, bien remuer jusqu'à ce que la masse devienne mousseuse et en remplir une poche à douille.
3. Couper les poires en deux, retirer le trognon et les remplir avec la préparation au fromage bleu.
4. Faire gratiner les poires dans la moitié supérieure du four préchauffé, chaleur supérieure et servir avec la salade.