

Mille-feuille de poire crue



Pour quatre :

4 poires mûres à point (comice, williams)
2 cuillère(s) à soupe de sobacha (sarrasin grillé soufflé) ou de kasha (sarrasin grillé)
125 g de munster AOP
15 cl de lait
1 cuillère(s) à soupe de crème fraîche épaisse

Coupe le munster en morceaux, fais-le chauffer à feu doux dans une casserole avec le lait en mélangeant régulièrement jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Mixe éventuellement, filtre la préparation, poivre au moulin, ajoute la crème fraîche et réserve au chaud. Lave les poires, évide-les et émince-les finement à la mandoline, dépose-les dans quatre assiettes, parsème de sobacha ou de kasha et servir avec la crème de munster chaude. Déguste aussitôt