

# CANELÉS BLEU ~ POIRES



## INGREDIENTS

- 180 gr de bleu de brebis
- 2 poires ( type comice)
- 3 oeufs
- 100 gr de farine
- 20 cl d elait

## PRÉPARATION

1. Eplucher les poires et les couper en petits dés.
2. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre le bleu de brebis dans le lait.
3. Dans un saladier, battre les oeufs et ajouter progressivement la farine. Saler et poivrer.
4. Incorporer le mélangeur bleu/lait en continuant de battre régulièrement.
5. Ajouter les dès de poires.
6. Mettre dans des petits moules à canelés et faire cuire 18mn à 210°C.
7. Laisser tiédir avant de démouler et déguster tiède ou froid.

