

COCOTTES AMBERTOISES : fourme d'Ambert, poires

Pour 6 mini-cocottes :

350 gr de poires

100 gr de fourme d'Ambert

20 cl de lait

20 cl de crème liquide

4 petits oeufs

60 gr de farine

Sel, poivre du moulin

Allumez le four Th 6 (165/175°)

Epluchez les poires, ôtez le coeur puis coupez-les en petits dès

Détaillez le fromage en cubes

Mettez le lait et la crème à chauffer

Battez les œufs avec la farine, versez en filet le mélange crème-lait

Ajoutez les dès de poires, les cubes de fromage

Assaisonnez à votre convenance

Répartir dans les mini-cocottes enfournez pour 25 mn

Sortir du four (ça retombe...) et dégustez avec une salade d'endives à l'huile de noix