



CRAQUELIN DE PIADINE AVEC GORGONZOLA, POIRE POCHÉE, PERLES DE BALSAMIQUE ET ROQUETTE

Ingrédients :

- 1 piadine
- 1 poire
- ½ tasse vin blanc (pinot grigio bon marché)
- ½ tasse d'eau
- ½ tasse de sucre
- 1 citron zesté et pressé
- 125g gorgonzola
- 25mL crème 35%
- Roquette
- Perles de balsamique
- Huile d'olive

Étapes de préparation :

Les craquelins :

1. Découper la piadine à l'emporte pièce (12 rondelles)
2. À l'aide d'un pinceau, huiler légèrement les rondelles des deux côtés
3. Enfourner à 350° pour 15 minutes, retirer puis réserver

La tartinade :

1. Mettre le gorgonzola, la crème et un filet d'huile d'olive dans le robot culinaire
2. Mixer puis réserver dans un petit cul de poule

La poire :

1. À l'aide d'une cuillère à melon (melon baller), faites (12) boules avec les poires
2. Dans une petite casserole, mettre le vin, l'eau, le sucre, les zestes et le jus de citron
3. Porter à ébullition puis pocher les poires 5 minutes (elles sont petites!)

Le montage !

C'est lors du montage que l'on se laisse fondre dans la créativité et que l'on se plaît dans les petits détails. N'ayez craintes, ces petits canapés sont tout à fait faciles à monter. Il suffit de prendre son temps et de suivre quelques petites astuces.

Commencer par enligner vos 12 petits craquelins.

Préparez vos éléments : petits récipients avec la tartinade, les poires, la roquette et les perles de balsamique.

Prendre une cuillère à thé de la tartinade puis, à l'aide d'une seconde cuillère à thé, glisser le mélange sur chaque craquelin.

Déposer les poires côté peau sur le fromage bleu puis presser délicatement sur la poire pour qu'elle centre bien sur le canapé.

Sélectionnez les feuilles de roquette les plus fines et les disposer autour de la poire comme une couronne.

Avec une cuillère à espresso, déposer les perles de balsamique au dessus de la poire.

Finir avec un filet d'huile d'olive, puis disposer les sur l'assiette de service!

Bon appétit!