

Moelleux poire-roquefort (6 moelleux)



Ingrédients

1 poire
90 gr de roquefort
50 gr de gruyère râpé
3 oeufs
100 gr de farine
20 cl de lait

Cuisson 15 à 18mn - préchauffez le four à 210°

Disposez la farine dans un saladier, ajoutez progressivement les œufs à l'aide d'un fouet (*afin d'éviter les grumeaux*).

Dans une casserole, faites chauffer le lait. Ajoutez le roquefort et le gruyère râpé, laissez les fondre en remuant.

Versez petit à petit le mélange au fromage dans le saladier en remuant bien afin d'obtenir une pâte homogène.

Épluchez la poire et coupez là en petits dés, incorporez ceux ci à la pâte.

Répartissez la préparation dans 6 moules à muffins.

Enfournez et faites cuire 15 à 18 mn

Laissez tiédir vos moelleux avant de les démouler.