

salade cresson ,poire, cranberry et gorgonzola la noisette



Ingrédients

2x85g cresson sacs
2 c. à soupe de vinaigre de Xérès
4 c. à soupe de jus de canneberge
75g pack de canneberges séchées
75ml d'huile de noix
50ml d'huile d'arachide
le jus de 1 citron
sel et poivre noir fraîchement moulu
4 poires mûres, coupées en deux et épépinées
180g de gorgonzola piquante
50g de noisettes grillées, hachées

Méthode

Préchauffer le gril à feu moyen.

Faire chauffer le vinaigre, le jus de canneberge et canneberges séchées dans une casserole à feu doux jusqu'à ce que les canneberges ont repulpée, puis laisser refroidir.

Hacher la moitié des canneberges trempés et mis de côté. Placez le reste des canneberges dans un robot culinaire avec les huiles de noix et d'arachides, jus de citron et l'assaisonnement. Mélanger jusqu'à consistance lisse.

Placez quelques gorgonzolas émiettés sur le dessus des demi-poires. Placer sous le gril préchauffé et cuire jusqu'à légèrement coloré.

Mélanger le cresson dans la vinaigrette aux canneberges, et en saupoudrer les noisettes grillées et canneberges réservés. Placer les moitiés de poire chaude sur le dessus, arroser plus vinaigrette et servir.