
Verrines aux poires caramélisées, Gorgonzola et jambon fumé

Ingrédients :

- 2 poires
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 50g de Gorgonzola en petits cubes
- 3 tranches de jambon cru

- Epluchez les poires et coupez-les en dés d'1 cm environ
- Faites fondre le beurre dans une poêle puis y rajoutez le sucre.
- Faites caraméliser les morceaux de poires dans la poêle. Lorsqu'ils sont dorés, déposez-les dans le fond des verrines
- Ajoutez le Gorgonzola en petits cubes et le jambon cru taillé en fins bâtonnets
- A déguster tiède au moment de l'apéritif