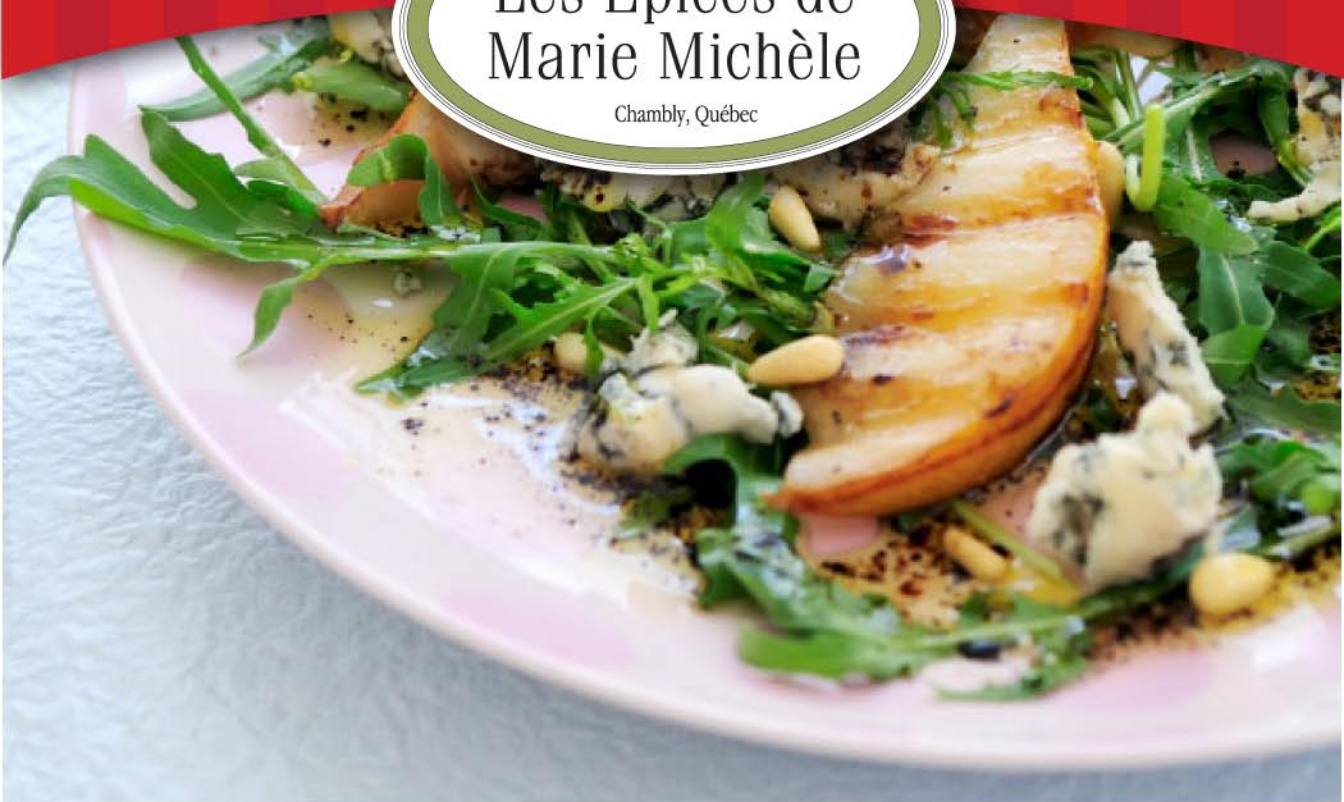


Les Épices de Marie Michèle

Chambly, Québec



Salade de poires grillées, fromage bleu et noix de pin

Roquette ou laitues mesclun

Fromage bleu au choix (il y en a de très bons faits au Québec)

Poires grillées

Noix de pin grillées

Poivre du moulin

Vinaigrette (pour 2 personnes) :

¼ tasse d'huile d'olive

2 c. à soupe de vinaigre de Xérès

1 c. à thé du Mélange à l'Ancienne

Augmenter la quantité selon le nombre de convive.

Pour la présentation : dresser dans des assiettes individuelles et présenter à chaque convive.

Disposer la salade sur l'assiette, ajouter les poires grillées, le fromage bleu, les noix de pin grillées et arroser avec la vinaigrette. Poivrer avant de servir.

Pour griller les poires : couper en tranches d'environ ¼ de pouce, griller dans une poêle striée avec un peu de beurre.

Pour griller les noix de pin : les étendre sur une tôle et griller au four quelques minutes à 350°F pendant 5 minutes ou plus jusqu'à ce qu'elles soient dorées.