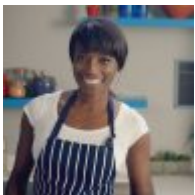


SALADE DE POIRES CARAMÉLISÉES, PANCETTA, GORGONZOLA ET VINAIGRETTE TIÈDE AU MIEL



Par

Lorraine Pascale





Dans

**Ma cuisine facile by
Lorraine Pascale**

INGRÉDIENTS :

- 240 g de roquette
- 1 poignée de pignons de pin
- 16 tranches de pancetta
- 2 noix de beurre
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 4 poires pelées, évidées et coupées en quartiers
- 1 c. à café de miel + 1 pour la vinaigrette
- 1 c. à café de vinaigre balsamique + 2 c. à soupe pour la vinaigrette
- 1/2 c. à café de moutarde de Dijon
- 150 g de gorgonzola coupé en morceaux
- Sel, poivre fraîchement moulu

PRÉPARATION :

-  10 minutes
-  15 minutes
-  4 personnes
-  Facile

RECETTE :

1. Dans une poêle, torréfiez les pignons de pin à sec pendant 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Réservez.
2. Dans une huile bien chaude, faites rissoler la pancetta jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Égouttez l'excédent d'huile sur du papier absorbant. Jetez l'huile usagée
3. Faites chauffer l'huile et 1 noix de beurre sur feu doux. Une fois le beurre fondu, ajoutez le miel puis les poires. Assaisonnez de sel et de poivre. Laissez cuire 5 min puis ajoutez 1 cuillère à café de vinaigre balsamique. Laissez 1 min de cuisson supplémentaire
4. Répartissez la roquette dans 4 assiettes. Déposez les poires sur la roquette. Parsemez de morceaux de gorgonzola et de pancetta.
5. Préparez la vinaigrette : mettez sur feu doux la poêle contenant le jus de cuisson des poires. Ajoutez une noix de beurre, 2 c. à soupe de vinaigre balsamique, la moutarde de Dijon, le sel, le poivre et les pignons de pin. Mélangez. Dès que le mélange est chaud. C'est prêt.
6. Arrosez la salade.
7. Dégustez.

+ Vous pouvez remplacer la roquette par du mesclun ou des pousses d'épinards.

Salade de poires caramélisées, pancetta, gorgonzola et vinaigrette
tiède au miel

Les poires peuvent aussi être remplacées par des coings ou des pommes.