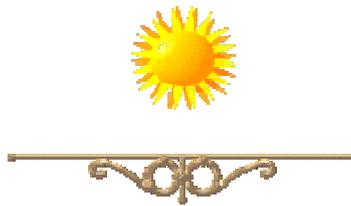


## Fiche recette 43

### Sauté de Poires aux Cèpes et Noix.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 20 minutes - Cuisson : 10 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

4 poires Conférence, 2 gros cèpes finement émincés, 1 tasse de cerneaux de noix, du beurre, de la fleur de sel, du poivre noir et du thym frais émietté.

#### Réalisation.

Peler les poires Conférence, les parer et les couper en fins quartiers. Les faire revenir dans une poêle dans du beurre moussé. Ajouter les cèpes finement émincés et faire dorer le tout ensemble. Déposer la préparation sur un plat. Saupoudrer de fleur de sel, de poivre noir et de thym frais émietté. Décorer de cerneaux de noix et servir en accompagnant d'un ravier de cerneaux de noix.