



Mendiant et truffe au Roquefort, spéculoos



Vraiment Très Roquefort

Couverts : 6 personnes

Temps : Préparation : 20 min / Repos : 12h min

Ingrédients

Les Mendiants

- + 25 g de Roquefort
- + 50 g de beurre
- + 50 g de farine
- + 50 g de blancs d'œufs
- + 50 g de fruits secs

Les truffes

- + 300 g de Roquefort
- + 200 ml de lait
- + 200 ml de Crème fleurette
- + 370 g de cacao noir amer
- + 65 g de beurre
- + 1 paquet de spéculoos
- + Sel fin
- + Poivre Kâmpôt du Cambodge

Recette

Pour les mendiants et truffes au Roquefort et spéculoos : Mixez le Roquefort avec le beurre, ajoutez la farine et les blancs d'œufs. Étalez cette pâte sur une toile anti adhésive, parsemez les fruits secs hachés, cuisez au four à 180° pendant 8 minutes environ. Pour les truffes : Dans une casserole, délayez le cacao avec un peu de lait froid, ajoutez le reste de lait et la crème et portez à ébullition. Coupez le beurre en petits dés et ajoutez-le dans le mélange, mélangez et mixez. Émiettez le Roquefort et incorporez-le au mélange, salez et poivrez, malaxez. Formez des truffes rondes et laissez reposer 12 heures au réfrigérateur. Le lendemain, lavez et essorez la roquette, assaisonnez-la de sel, de poivre et d'un filet d'huile d'olive, répartissez sur des assiettes. Concassez les spéculoos. Cloutez chaque truffe avec des éclats de spéculoos. Disposez dans les assiettes avec la salade.

Accompagnements

Un Muscat de Rivesaltes ou un Banyuls