



Pour les fêtes



Millefeuille de Roquefort aux noix et son coulis de fraise



Très Roquefort

Couverts : 4 personnes

Temps : Préparation : 30 min / Cuisson : 30 min / Repos : 00 min

Saison : Hiver

Ingrédients

- + 100g de Roquefort AOC
- + 50g de noix du Périgord
- + 100g de sucre
- + 200g de crème fraîche liquide
- + 500g de fraises
- + 1/4 botte de basilic
- + 1 sachet de pâte filo
- + 1 citron

Recette

Pour la Recette Millefeuille de Roquefort aux noix et son coulis de fraise : Caraméliser les noix du Périgord dans une poêle antiadhésive en les saupoudrant de 2 cuillères de sucre et chauffer jusqu'à caramélisation. Verser sur une plaque huilée et laisser refroidir. Couper des cercles de pâtes, les beurrer au beurre fondu. Mettre ces cercles de pâte au four jusqu'à obtention d'une légère coloration. Réalisation de la mousse au Roquefort : monter la crème au batteur. Ramollir en chauffant le Roquefort mélangé avec un peu de crème fraîche. Mélanger avec la crème sans la faire retomber. Ajouter les noix du Périgord. Faire compoter les fraises dans un peu d'eau avec du sucre. Les mixer avec 3 feuilles de basilic. Mettre au frais. Mettre un premier cercle de pâte dans l'assiette, recouvrir de mousse au Roquefort, poser dessus un cercle de pâte, ajouter de la mousse puis poser le dernier cercle de pâte. Ajouter les brisures de noix caramélisées. Pour la décoration, faire des traits sur l'assiette avec le coulis de fraises, ajouter une fraise et des noix du Périgord.