



### **Biscuit moelleux au Roquefort, pistaches, noix, chantilly chocolat blanc.**



**Très Roquefort**

#### **Ingrédients**

##### **Biscuit :**

- + 80g de poudre de noix
- + 50 g de sucre glace
- + 50 g de beurre fondu
- + 30 g de pistache verte
- + 2 oeufs
- + 50 g de Roquefort

##### **Chantilly au chocolat blanc :**

- + 500g de creme
- + 125g de mascarpone
- + 300g de chocolat blanc
- + 2 feuilles de gélatine

#### **Recette**

Cette recette peut se déguster en amuse bouche ou même en fin de repas, en dessert.

##### **Préparation du biscuit :**

Mélanger les poudres, ajouter les oeufs entiers, la pâte de pistache. Terminer par le beurre pommade et le Roquefort fondu. Beurrer un cadre et disposer le sur une plaque à pâtisserie munie d'une feuille de papier cuisson. Cuire pendant 25 minutes dans un four à 170°.

##### **Préparation de la chantilly :**

Etape 1 : Hydrater la gélatine dans de l'eau glacée. Réaliser une chantilly bien ferme. Ajouter le mascarpone, bien mélanger. Etape 2 : Réaliser la ganache au chocolat blanc. Faire chauffer un peu de crème et à l'ébullition rajouter le chocolat et la gélatine. Bien faire fondre. Mélanger la chantilly mascarpone et le chocolat. Remplir une poche à douille et couvrir le biscuit. Régalez vous !!

Cette recette est proposée par Gilles Taurines, Chef du restaurant La Mangeoire à Millau.