



4 pers.



5 min.

FRISELINE

au Roquefort



Ingrédients

- 3 Friseline
- 60 cl de crème liquide 30% M.G.
- 120 gr de roquefort
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cl de vinaigre de miel
- 10 cl d'huile d'arachide ou de noix
- Pain aux noix
- Sel et poivre

Pour la crème

1. Réalisez une crème fouettée en battant la **crème** au batteur.
2. Écrasez le **roquefort** à l'aide d'une fourchette et ajoutez-le à la **crème**.

(**Attention** : ajoutez du **sel** seulement si nécessaire, le **roquefort** étant déjà naturellement salé.)

3. Ajoutez le **poivre**.
4. Réservez au frais.



Pour la vinaigrette

Dans une casserole, faites légèrement chauffer le miel, puis hors du feu ajoutez le vinaigre et l'huile en filet.



Pour le dressage

À l'aide d'une poche à douille dressez la chantilly au roquefort dans les verrines. À côté, disposez les feuilles de Friseline avec un filet de vinaigrette au miel. Accompagnez le tout avec «des petites mouillettes» coupées en bâtonnets de pain aux noix.