

Verrines de cheesecakes à la noisette et à la crème de roquefort



Préparation : 20 minutes

Attente : 12 heures

Pour 6 bodegas :

- 60 g de beurre
- 125 g de noisettes en poudre
- 30 g de Pringles Original (soit 15 Pringles)
- 125 g de Saint-Morêt
- 150 g de fromage blanc
- 100 g de roquefort Société crème
- 1 œuf
- 50 brins de ciboulette
- sel
- poivre blanc
- piment d'Espelette

1. Dans un saladier, mélanger le beurre ramolli avec la poudre de noisettes. Casser les Pringles et les passer sous le pilon pour obtenir de petits morceaux. Les ajouter au mélange beurre/noisettes. Saler légèrement et assaisonner de piment d'Espelette. Passer le mélange entre les doigts et le répartir dans les 6 verrines.

2. Écraser ensemble le roquefort crème et le Saint-Morêt. Ajouter le fromage blanc, puis ajouter l'œuf entier. Bien mélanger. Saler et poivrer. Répartir dans les verrines et laisser au réfrigérateur pendant minimum 12 heures.

3. Laver et couper la ciboulette en tronçons. La répartir sur les verrines au moment de servir.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>