

## Fromage blanc au roquefort

Cette recette est un très **grand classique** des **apéros d'été printaniers** mais nous avons tendance à l'oublier.

Elle présente pourtant beaucoup d'avantage, visuellement elle est top, elle est **légère**, le Roquefort lui confère un goût **unique**, puissant et le fromage blanc apporte toute la **douceur** et l'**onctuosité** nécessaire.



Vous pouvez la servir comme je le fais aujourd'hui sur des **jeunes branches de céleri** mais elle s'accorde parfaitement avec tous les **légumes crus** (carotte, tomate, chou fleur, etc.). Vous la servirez dans un bol pour la trempette.

125 g de roquefort  
500 g de faisselle  
2 poivres longs  
Ciboulette

Ecrasez le **roquefort** à la fourchette. Je vous conseille d'utiliser un bon roquefort car la recette devient immédiatement banale sans la puissance de son goût.

Ajoutez une cuillère de **faisselle** pour délayer le fromage, puis une seconde et probablement une troisième avant de verser toute la faisselle.

La faisselle ne peut pas être remplacée par un **fromage blanc lisse** car votre **texture sera trop liquide** (à mon goût) et pire encore au robot.

Il est indispensable de **ne pas l'égoutter** (comme je peux le faire pour les autres recettes) car l'humidité de la faisselle va permettre de bien délayer le roquefort et d'obtenir une texture onctueuse.

En l'égouttant, vous devrez ajouter de l'huile d'olive alors qu'avec le roquefort, son ajout est inutile.

Ecrasez au mortier le **poivre long**. Le poivre long se marie très bien avec les fromages de chèvres et de brebis.

Ajoutez-le à la préparation. Lavez et coupez la **ciboulette**.

Goûtez, normalement **pas de sel**, inutile avec le roquefort.

Pas nécessaire non plus d'ajouter la ciboulette à la préparation car souvent la ciboulette remplace le roquefort dans une sauce au fromage. Si vous avez utilisé un roquefort puissant (de bonne qualité), la ciboulette **sera masquée** par son goût. Elle fera des **étincelles** pour la déco.

Dressez, saupoudrez de ciboulette et pour les amateurs, écrasez un dernier poivre long pour affiner la déco.

La simplicité n'empêche pas de faire bon et joli.