



VERRINES AU ROQUEFORT

Pour 10 verrines de 6cl :

190g lait - 90g crème liquide entière - 100g roquefort - 2 càc miel d'acacia - 1et1/2 feuilles de gélatine -

Tremper la gélatine dans de l'eau froide. Pendant ce temps, laisser infuser le roquefort coupé en petits morceaux dans la crème liquide dans une casserole, couvrir et laisser 10 minutes. Porter à ébullition en ayant versé le lait et le miel. Retirer du feu. Ajouter la gélatine essorée dans les mains. Fouetter au mixeur plongeant. Verser dans les verrines à l'aide d'une louche ou d'un entonnoir à piston. Poser les verrines sur un plateau, recouvrir de film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr