

# Crèmeux de Roquefort



sur un sablé aux figes,  
carmine et cacahuètes au paprika



1 heure



6 personnes

## Crèmeux de Roquefort sur un sablé aux figes, carmine et cacahuètes au paprika

### mousse

75 g Roquefort  
25 g beurre

### béchamel :

65 g lait  
15 g beurre  
8 g farine

### sablé

100 g de farine  
25 g farine sarrazin  
65 g de beurre demi-sel  
12 g de sucre  
50 g de figes séchées  
30 g d'œuf

1 carmines  
25 g cacahuètes  
piment Espelette  
huile d'olive



## Première étape, les sablés aux figes

Allumer le four à 185°C

🌀 Dans un cul de poule, mélanger le beurre pommade et le sucre.

🌀 Ajouter l'œuf puis mélanger à nouveau afin d'avoir un mélange crémeux.

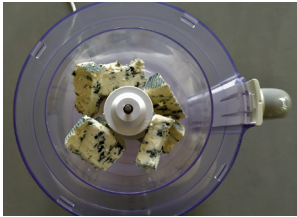
🌀 Incorporer la farine juste assez pour que la pâte forme une boule, puis ajouter les figes taillées en petits morceaux.

🌀 Étaler sur ½ cm et détailler des cercles à l'aide d'un emporte-pièce. Autre méthode plus facile, garnir des empreintes en silicone.

🌀 Puis cuire au four environ 15 minutes à 185°C



## Deuxième étape, le crémeux Roquefort



☪ Mixer le fromage dans le robot coupe. Mettre de côté.

☪ Réaliser une béchamel avec le beurre, farine et lait de la manière suivante :

\* Faire fondre le beurre, ajouter la farine en une seule fois et cuire le roux sur feu doux.

\* Verser par dessus le lait froid, et cuire quelques minutes en remuant jusqu'à ébullition.

☪ Verser la béchamel encore tiède sur le Roquefort avec le beurre en petits morceaux.

Mixer de nouveau pour obtenir une pâte lisse et homogène. Rectifier l'assaisonnement.

☪ Attendre le refroidissement, puis débarrasser dans une poche à douille, et répartir sur les sablés

à l'aide de la Multidouille

## Dernière étape, le dressage

🍪 Faire revenir les cacahuètes dans un filet d'huile d'olive avec le piment.

🍪 Détacher les feuilles de carmine, mélanger avec l'huile de cacahuètes ou assaisonner de vinaigrette.

🍪 Répartir le crémeux Roquefort sur les sablés à l'aide de la Multidouille

🍪 Disposer les cacahuètes épicées dans le creux des feuilles de carmine.

🍪 Servir les toasts à l'apéritif, ou sur une salade en accompagnement.





Multidouilles  
Chef **INOV**  
Cook it yourself

Multidouilles  
<http://rshafinov.com/>  
Chef **INOV**  
Cook it yourself