



Mousse de Roquefort

Ingrédients

130g de Roquefort
20cl de crème ENTIÈRE
2 feuilles de gélatine
sel, poivre

Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide.

Écraser le fromage avec une fourchette dans un bol et le faire chauffer au micro-ondes.

Ajouter la gélatine essorée. Saler, poivrer.

Mélanger et laisser refroidir.

Fouetter la crème et l'incorporer au fromage.

Verser dans un pot et le mettre au réfrigérateur.

Servir avec des petits crackers au romarin.