

**PIQUES APERITIVES ROQUEFORT NOISETTE AU MELON A LA REDUCTION BALSAMIQUE-PORTO**



**Facile**

**Préparation: 10 mn**

**Cuisson: 5 mn**

**Pour une quinzaine de piques:**

100 g de Roquefort

4 càs de noisettes en poudre

15 boules de melon bien mûr

15 cl de vinaigre balsamique

7,5 cl de Porto

15 petites feuilles de sauge fraîche

Dans une casserole, verser le vinaigre balsamique et le Porto. Porter à ébullition et laisser réduire des 3/4. Couper le feu et laisser refroidir.

A la fourchette, écraser le Roquefort et former des cubes (ou des boules) en le roulant et en les façonnant entre les paumes. Les paner dans la poudre de noisettes et les réserver.

A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever une quinzaine de boules dans un melon avant de procéder au montage.

**Finition:**

Enfiler la feuille de sauge en premier sur la pique puis ajouter la boule de melon avant de terminer par le fromage pané.

Déposer sur une coupelle avec quelques gouttes de réduction de Porto au balsamique. Déguster à température ambiante.