

# Roquefort gourmand « Retour en enfance »

Pour 6 personnes

Préparation 1 h 15 min

## Préparation

### Guimauve

- Cuire le sucre et l'eau dans une casserole à 130°C. Ramollir la gélatine dans l'eau froide. Monter les blancs jusqu'à ce qu'ils soient mousseux. Mélanger la gélatine essorée au sirop hors du feu. Verser sur les blancs montés. Colorer et parfumer.
- Laisser monter l'appareil et verser dans un cadre muni d'une feuille guitare, graisser à la bombe. Lisser et déposer sur le dessus une feuille guitare graissée avec de l'huile. Laisser reposer 12 heures puis les découper en cubes.
- Les rouler dans le mélange sucre glace/fécule.
- Faire fondre le chocolat avec le roquefort mixé. Pique avec un cure-dents chaque guimauve, tremper dans le chocolat et égoutter sur une plaque munie d'une feuille de papier sulfurisé. Laisser durcir au réfrigérateur.

### Madeleine Orange et Roquefort

- Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre sauf le roquefort : le hacher en petit morceaux et l'incorporer à l'aide d'une maryse.
- Garnir des moules beurrés et farinés puis cuire 2 mn à 210°C, finir à four éteint.
- À la sortie du four laisser refroidir, garnir avec la marmelade d'orange à l'aide d'une poche à douille.

### Nougat roquefort

- Mettre à chauffer une partie de la crème pour faire fondre la gélatine.
- Mélanger au batteur le roquefort, le fromage à la crème, la crème et ajouter le reste des ingrédients. Rectifier l'assaisonnement.
- Mettre l'appareil en cadre et prendre au congélateur pour tailler

des cubes.

## **Ingrédients**

### **Guimauve**

- 250 g de sucre semoule
- 6 feuilles de gélatine
- 1 gousse de vanille
- 90 g de blanc d'œufs
- 80 g d'eau
- Colorant rose
- 50g sucre glace
- 40g de maïzena

### *Enrobage*

- 200g de chocolat noir
- 50g de Roquefort Cave des Templiers

### **Madeleine Orange et Roquefort**

#### *Pâte à madeleine*

- 3 oeufs
- 130 g de sucre
- 30 g de miel
- 220 g de farine
- 10 g de levure chimique
- $\frac{1}{4}$  de zeste d'orange
- 200 g de beurre noisette
- 60 g de Roquefort Cave des Templiers

#### *Garniture*

- 130g de marmelade d'orange mixée

### **Nougat roquefort**

- 300 g de Tartimalin Fromage à la crème
- 60 g de Roquefort Cave des Templiers
- 100 g de crème
- 4 feuilles de gélatine

- 100 g de pistaches concassées
- 100 g de pignons de pin grillés
- 20 g de miel
- $\frac{1}{2}$  botte de ciboulette ciselée
- 1 zeste de citron vert
- 1 zeste de citron jaune
- Sel, poivre