

Roquefort gourmand « A croquer »

Pour 6 personnes

Préparation 1 h 30 min

Préparation

Sabléau Roquefort

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients à la main (le beurre étant ramolli et coupé en petits morceaux, le roquefort coupé en dés). Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- Rouler la pâte en un boudin d'environ 4 cm de diamètre. Le placer dans un film alimentaire au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Couper le boudin en tranches (entre 0,5 et 1 cm d'épaisseur) et les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Attention à bien les espacer car ils s'étalent à la cuisson. Enfourner pour 10 mn à 180°C.

Sucette au Roquefort

- *Ganache au roquefort* : Faire bouillir l'eau avec le thym, le roquefort et la crème chinoisée sur la couverture, mélanger à l'aide d'une maryse. Ajouter les noix hachées finement. Laisser la nuit au frigo. Le lendemain faire des boules à l'aide d'une poche à douille, les passer au congélateur et les piquer avec un bâton.
- *Enrobage* : Faire fondre le beurre de cacao et la couverture. Ajouter le riz soufflé.
- *Finition* : Tremper une à une chaque sucette et les rouler dans le riz soufflé.

Tiramisu au Roquefort, Coing Confit

Le coing

- Eplucher le coing, le couper en quatre et le pocher dans le sirop réalisé à partir du sucre et de l'eau à frémissement pendant 55mn, piquer le fruit pour s'assurer de la bonne cuisson. Laisser refroidir dans le sirop. Egoutter, couper en petits dés et placer au fond du support (verre, bol).

Sablé au roquefort

- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients à la main (le beurre étant ramolli et coupé en petits morceaux, le roquefort coupé en dés). Pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte.
- Rouler la pâte en un boudin d'environ 4 cm de diamètre. Le placer dans un film alimentaire au réfrigérateur pendant au moins 1 heure.
- Couper le boudin en tranches d'environ 5mm d'épaisseur et les placer sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Attention à bien les espacer car ils s'étalent à la cuisson. Enfourner pour 10 mn à 180°C.

La crème au lait réduit

- Faire bouillir dans une grande casserole le lait et la gousse de vanille coupée en deux et gratter. Baisser le feu pour maintenir une ébullition de manière à réduire le lait à la moitié, pour vérifier verser de temps à autre le lait dans un bol mesureur, remettre à réduire si nécessaire jusqu'à obtenir 25 cl de lait.
- Chinoiser et ajouter la gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide et égouttée. Ajouter le mascarpone et le sucre.
- Verser dans une cuve de siphon avec deux cartouches de gaz.

Finition

- Repartir le coing en cube dans 5 verres, ajouter le sablé en morceaux, une couche de crème par-dessus au siphon, une 2ème couche de biscuits brisés et finir avec le siphon de crème au roquefort.
- Saupoudrer d'une fine couche de cacao en poudre.

Ingrédients

Sablé au Roquefort

- 100 g de Roquefort Cave des Templiers
- 100 g de farine
- 80 g de beurre
- une grosse pincée de sel
- 1 cs de polenta (ou de semoule de blé)

Sucette au roquefort

Ganacheau roquefort

- 20 g de noix hachées
- 150 g de chocolat blanc
- 40 g de crème liquide
- 40 g de Roquefort Cave des Templiers
- 30 cl d'eau
- QS de thym

Enrobage

- 100g de riz soufflé
- 200g de couverture ivoire
- 20g de beurre de cacao

TiramisuRoquefort, Coing Confit

Le coing

- 1 beau coing
- 80 g de sucre
- 500 g d'eau

Sablé au roquefort

- 100 g de Roquefort Cave des Templiers
- 100g de farine
- 80 g de beurre
- 1 pincée de macis
- 1 pincée de sel
- 20 g de semoule de blé fine

La crème au lait réduit

- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre
- 125 g de mascarpone
- 2 feuilles de gélatine