

les recettes d'Alice

Quenelles de roquefort et raisins



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



0 minutes



facile

Ingrédients

300 gr de roquefort
1 c à s de vinaigre balsamique
1 grappe de raisin muscat
4 c à s d'huile de noisette
1 c à s de noisettes hachées

sel, poivre
2 c à s de crème fraîche

Matériel nécessaire

1 mixeur

Préparation et réalisation

- 1- Couper le roquefort en morceaux et le mettre dans le bol du mixeur avec la crème, les noisettes et 1 c à s d'huile. Assaisonner. Mixer.
- 2- À l'aide de 2 cuillères à soupe façonner 8 quenelles de fromage et réserver au frais.
- 3- Mélanger dans un bol le vinaigre, du sel, du poivre et verser progressivement 3 c à s d'huile en fouettant.
- 4- Laver les raisins et les égrapper. Disposer 2 quenelles de fromage dans chaque assiette et répartir les raisins autour ainsi qu'un cordon de vinaigrette. Donner un bon tour de moulin à poivre au moment de servir.

Conseils et astuces

On peut utiliser de l'huile de noix ou d'olive pour cette recette. Du pain toaster s'accompagnera très bien avec les quenelles.

Alice Délice

