

Mille-feuille de roquefort et fruits secs au pain d'épices

Préparation : 30 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pain d'épices non tranché
125 g de roquefort
100 g de mascarpone
25 g de raisins secs blonds
35 g de cerneaux de noix
3 figes sèches moelleuses (remplacées par des 4 abricots secs moelleux)
5 cl de Porto
Poivre

Coupe 18 tranches de pain d'épices finement et avec un emporte pièce de 6 cm de diamètre faire des disques dans les tranches

Mettre les raisins à tremper dans le Porto. Faire griller les noix à sec dans une poêle antiadhésive, les laisser refroidir et les concasser.

Dans un saladier émietter le roquefort à la fourchette et le travailler avec le mascarpone. Ajouter les raisins avec un peu du porto, les abricots ou les figes coupés en petits dés et les noix concassées. Poivrer et bien mélanger.

Disposer un premier disque de pain d'épices sur les assiettes, étaler une couche de préparation au roquefort dessus, remettre un disque pain d'épices, à nouveau de la préparation au roquefort et terminé par du pain d'épices. Servir à la place du plateau de fromages.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>