

Friseline au Roquefort

Pour la crème

- 1- Réalisez une crème fouettée en battant la crème au batteur.
- 2- Écrasez le Roquefort à l'aide d'une fourchette et ajoutez-le à la crème. (Attention : ajoutez du sel seulement si nécessaire, le roquefort étant déjà naturellement salé.)
- 3- Ajoutez le poivre.
- 4- Réservez au frais

Pour la vinaigrette

Dans une casserole, faites légèrement chauffer le miel, puis hors du feu ajoutez le vinaigre et l'huile en filet.

Pour 4 personnes

- 3 Friseline
- 60 cl de crème liquide 30% M.G.
- 120 g de Roquefort
- 2 cuillères à soupe de miel
- 2 cl de vinaigre de miel
- 10 cl d'huile d'arachide ou de noix
- Pain aux noix
- Sel et poivre