

Mini-bouchées à la Terrine de Campagne, Roquefort et noix

Ingrédients

Biscuit moelleux génoise salée :

- ✓ 5 œufs
- ✓ 1 pincée sel
- ✓ 60 g de beurre
- ✓ 130 g de farine
- ✓ 1/2 sachet de levure chimique
- ✓ 50 ml de lait
- ✓ 25 g de cerneaux de noix

Chantilly :

- ✓ 200 ml de crème liquide 35%
- ✓ 100 g de Roquefort
- ✓ ciboulette
- ✓ 1 Terrine de campagne
Madrange



1



20 min



14 min



4

Préparation

Le produit phare

Chantilly au Roquefort :

La veille, chauffer la moitié de la crème liquide. Verser sur le Roquefort en morceaux, puis mixer à l'aide d'un blender (ou mélanger simplement avec un fouet). Ajouter le restant de crème liquide froide et réserver au réfrigérateur toute la nuit.

Étape 1

Biscuit moelleux génoise salée :

Séparer les jaunes des blancs d'œufs et monter les blancs en neige avec une pincée de sel, réserver.

Étape 2

Dans un robot muni d'un fouet mélanger ensemble le beurre mou et les jaunes d'œufs. Continuer à mélanger, incorporer la farine et la levure, puis finir par le lait.

Étape 3

Débarrasser l'appareil obtenu, puis mélanger délicatement avec les blancs en neige. Étaler la moitié de l'appareil sur une plaque munie d'un papier cuisson, saupoudrer de cerneaux de noix concassés, faire de même pour le restant de l'appareil sur une deuxième plaque.

Étape 4

Cuire au four pendant 10 minutes. Déposer un torchon humide dessus, puis retourner sur une grille à pâtisserie avant d'enlever le papier cuisson.

Étape 5

Dressage :

Couper le biscuit en deux grands rectangles. Couper les terrines en deux dans l'épaisseur, puis disposer sur le biscuit. Refermer avec l'autre couche de biscuit.

Étape 6

Tailler des bouchées de forme rectangulaire, puis monter la crème Roquefort en chantilly. Dresser joliment de la forme souhaitée sur les biscuits moelleux. Pour finir, décorer de ciboulette.

Étape 7

Bon appétit !

