



Crottin en feuilleté sauce roquefort



Entrée



4



45 min

Ingrédients

- 4 Crottins
 - 300 g de pâte feuilletée
 - 100 g de Roquefort
 - 20 cl de crème fraîche
 - Beurre
 - Sel, poivre
 - 2 échalotes
 - 1 cuillère à café rase de farine
-
- ▶ Etendre la pâte feuilletée et faire 4 carrés.
 - ▶ Placer au centre de chaque carré un crottin.
 - ▶ Remplir les 4 coins opposés, deux par deux, pincer les pour les assembler.
 - ▶ Faire cuire au four 20 minutes, thermostat 4.
 - ▶ Pendant ce temps, faire fondre, dans une casserole, 2 échalotes émincées dans une grosse noix de beurre.
 - ▶ Délayer la cuillère à café de farine en remuant.
 - ▶ Rajouter la crème en remuant sans arrêt, laisser mijoter pendant 5 minutes et rajouter le Roquefort émietté, laisser mijoter pendant 3 minutes.
 - ▶ A la sortie du four de vos feuilletés, napper les avec la sauce, servir aussitôt.

Maryse Desbois

Publié sur le site de l'Earl les Chênes : <http://perso.wanadoo.fr/earl.leschenes/cariboost1/>

Le lundi 12 septembre 2005.