

Terrine de Roquefort aux fruits secs



SERVI AVEC
AOC PACHERENC DU VIC-BILH
COLLECTION PLAIMONT



20 min. de préparation,
40 min. de cuisson.



Difficulté
moyen



8 couverts



© Sophie François-Mulhéns

300 g de Roquefort
—
250 g de mascarpone
—
70 g d'abricots secs
—
1 poignée de pistaches
émondées
—
70 g de noix
—
4 figes sèches
—
Poivre du moulin

Assouplir le mascarpone à l'aide d'une spatule. Emietter le Roquefort et l'incorporer à la préparation à la main. Concasser les noix et les pistaches, détailler les abricots en cubes et les ajouter à la préparation. Poivrer.

Détailler les figes en lamelles. Chemiser une petite terrine de film alimentaire. Verser la moitié de la préparation, poser les lamelles de figes et recouvrir avec le reste de la préparation. Tasser un peu et recouvrir la terrine et laisser reposer 24h00 au réfrigérateur.

Servir en tranches avec quelques noix et une salade de jeunes pousses. ✖

Partagez vos
meilleurs moments
#PLAIMONT



Retrouvez d'autres recettes sur www.plaimont.com