

Noix au fromage



🍴 20 portions · ⌚ prep. 25m · 🕒 cuisson 0m

🥛 lait 🥜 noix 🚫 sulfites

Bouchées apéritives froides : mélange crémeux de comté, roquefort, beurre et cognac, roulé en boules enrobées de cerneaux de noix concassés. 20 pièces élégantes.

France

INGRÉDIENTS

☐ comté	75 g	☐ sel	
☐ beurre, <i>pommade</i>	100 g	☐ poivre	
☐ roquefort, <i>ou fromage à tartiner</i>	75 g	☐ cerneaux de noix	50 g
☐ cognac		☐ amandes	

PRÉPARATION

1. Découper le *comté* en tout petits dés.
2. Mélanger au *mixeur* le *beurre*, le *roquefort* et quelques gouttes de *cognac*. Assaisonner de *sel* et de *poivre*.
3. Ajouter les dés de comté à la crème obtenue.
4. Former des petites boules de la grosseur d'une noix avec cette masse.
5. Concasser les *cerneaux de noix* et les *amandes* hachées. Rouler chaque boule dans ce mélange.
6. Faire dorer légèrement au four quelques minutes.
7. Mettre au *réfrigérateur* et laisser durcir.

Bouchée froide — préparer à l'avance et sortir du frigo 10 minutes avant le service pour que les saveurs s'expriment.

Le cognac est discret mais apporte une profondeur que le beurre seul n'a pas. Ne pas l'omettre.