



CRUMBLE DE CREME DE HARICOTS VERTS AU ROQUEFORT



Pour 6 personnes:

500 g de haricots verts
Les feuilles lavées d'une petite branche d'estragon
20 cl de crème légère
200 g de fromage blanc à 20%
90 g de roquefort
60 g de noisettes grossièrement hachées
Sel et poivre

Les haricots verts:

Équeuter les haricots verts, les laver et les cuire à l'anglaise jusqu'à qu'ils soient bien tendres. Les mixer avec un tout petit peu d'eau de cuisson, les feuilles d'estragon et la crème. L'appareil doit être très lisse. Saler et poivrer à votre goût mais pas trop à cause du roquefort de la garniture. Verser dans des coupes ou des verres. Réserver.

Le fromage au roquefort:

Émietter le roquefort dans le fromage blanc et le mixer pour obtenir une purée bien lisse aussi, rectifier l'assaisonnement si nécessaire, cela dépend beaucoup de la puissance du roquefort.

Finition:

Verser une couche de fromage blanc parfumé sur la crème de haricots verts et parsemer avec le concassé de noisettes. Servir bien frais.