

Domes au roquefort ou Sablés au parmesan et mousse au roquefort

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/09/30/25117467.html>

October 6, 2012

dimanche 30 septembre 2012

Pour ceux qui n'aiment pas le roquefort vous pourrez le changer par un autre fromage. A déguster pour l'apéritif.

Ingrédients :

Sablés au parmesan :

- 50 g de parmesan râpé
- 50 g de poudre d'amandes
- 180 g de farine
- 1 càs de graine de sésame doré
- sel
- 120 g de beurre à température ambiante
- 2 jaunes d'œufs

Mélanger la farine, le parmesan, la poudre d'amande, le sel et le sésame. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et les jaunes d'œuf, travailler pour obtenir un pâte souple, filmer et réfrigérer pour 30 mn.

Préchauffer le four à 200°.

Étaler votre pâte sur le plan de travail fariné et avec un découpoir faire des ronds et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson et enfourner pour 10 mn environ.

Mousse au roquefort

- 1/2 càc d'agar
- 125 g de roquefort
- 5 cl de lait
- 20 cl de crème liquide

Monter la crème liquide en chantilly.



Dans une casserole sur feu doux faire fondre le roquefort dans le lait puis ajoutez l'agar et faire chauffer pendant 2 min. Laisser refroidir puis ajouter à la chantilly.

Mettre la mousse dans un plat rectangulaire filmé. Mettre le tout au congélateur pour au moins 1 heure pour une bonne prise.

Découper des formes à l'aide d'un emporte pièce plus petit que celui utilisé pour les sablés. Déposer une forme sur

chaque sablé. Pour une bonne découpe la mousse doit être légèrement congelée.

Déguster.