

Alhaé

4 pers !

(17)

Crumble Roquefort aux

Spéculos et cramberrie

- ingrédients :
- 150 g de Roquefort
 - 150 g de farine
 - 100 g de sucre
 - 8 spéculos
 - 150 g de beurre
 - 150 g de cramberrie.

Crumble : mélanger la farine, le sucre et les spéculos préalablement écrasés avec les morceaux de beurre pommade.
préchauffer le four à 150 °C
chaleur tournante.
étaier le mélange sur une plaque
sulfuriser les mettre au four 15 min.
laisser refroidir et émietter !



dressage des vernis :

- Un fond de cambrerie
- des morceaux en de de noquets
- Une autre couche fine de cambrerie
- et finir par une couche de crumble !!!

En apéritif, entrée ou en dessert accompagné d'un sorbet pomme vert ou citron vert !

possibilité de remplacer la cambrerie par du cresson pour un meilleur équilibre acide-sucré !

créer par maman de choet et faire par

choet valat avec l'aide de sa maman !

bonne dégustation ~