



Armand Goutte – Classe de CE2 - Jeudi 6 juin 2013

Recettes au Roquefort Baragnaudes :

Meringues à la confiture de framboise et au roquefort , crème anglaise, sablés étoilés au roquefort et cerises surprise !

Pour les meringues : 3 blancs d'œuf, 3 cuillères de confiture de framboise, 50 g de roquefort écrasé.

- 1) Battre les blancs en neige au mixeur (ferme)
- 2) Ecraser le roquefort et le mélanger avec la confiture de framboise
- 3) Incorporer délicatement le mélange roquefort + confiture aux œufs en neige
- 4) Sur une plaque de cuisson, déposer des petites boules de ce mélange
- 5) Cuire 1h30 au four préchauffé à 120°C.

Pour la crème anglaise(recette rapide) : 3 jaunes d'œufs, 75 g de sucre, les graines d'1 gousse de vanille, 50 cl de lait.

- 1) Battre tous les ingrédients au fouet
- 2) Faire chauffer au micro-ondes 5 minutes (à puissance moyenne)
- 3) Laisser refroidir puis disposer dans des petites verrines individuelles

Pour les sablés étoilés : 1 œuf, 250g de farine, 125 g de sucre, 40 g de Roquefort, 80 g de beurre

- 1) Mélanger la farine avec le sucre et l'œuf. Effriter avec les doigts
- 2) Ecraser le roquefort avec le beurre
- 3) Mélanger le tout afin d'obtenir une pâte homogène
- 4) Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie
- 5) Découper des formes en étoile dans la pâte (avec un emporte pièce)
- 6) Disposer les formes sur une plaque de cuisson huilée ou sur du papier à cuisson
- 7) Cuire au four préchauffé à 170°C (10 minutes)

Pour les cerises surprise : Quelques belles cerises noires, Roquefort et sirop de sucre

- 1) Laver, équeuter et dénoyauter les cerises. Garder les queues.
- 2) Ecraser le roquefort avec un peu de sirop de sucre
- 3) Remplir les cerises avec le roquefort (à l'aide d'un bâtonnet)
- 4) Remettre les queues de cerises
- 5) Disposer dans une assiette