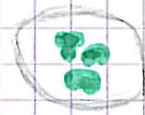


(4 bis)

Giramisu au roquefort

(4) bis

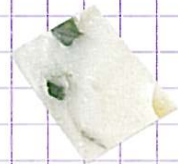
INGRÉDIENTS



- 300 gr de pain d'épice
- 1 pot de mascarpone de 250 gr
- 1 œuf
- 200 gr de roquefort
- 50 gr de noix hachées

ETAPES DE LA RÉALISATION

- Émietter le pain d'épice.
- Mélanger la mascarpone avec l'œuf.
- Ajouter à ce mélange le roquefort émiétté et les noix hachées.
- Mettre au fond d'une verrine du pain d'épice émiétté puis une couche de mélange au roquefort, recommencer l'opération.
- Mettre au réfrigérateur 3 heures et servir froid.



BOON!
 APPÉTIT

Sourime