

Tarte au Chou-Fleur et au Roquefort

Pour 6/8 personnes :

- **1 pâte brisée ([la recette ici !](#))**
- **500 g de chou-fleur (un petit chou-fleur)**
- **100 g de Roquefort**
- **15 cl (ou 150 g) de crème fraîche liquide**
- **15 cl (ou 150 g) de lait demi-écrémé**
- **3 œufs**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Précuire à la vapeur le chou-fleur pendant une vingtaine de minutes.
2. Préchauffer le four à 180° en chaleur tournante.
3. Dans un saladier, battre les œufs avec la crème, le lait puis assaisonner en sel et en poivre.
4. Dans un plat à tarte, disposer la pâte brisée puis piquer le fond à l'aide d'une fourchette.
5. Déposer sur le fond de pâte les morceaux de chou-fleur puis ensuite le Roquefort taillé en petit dés.
6. Déverser ensuite la préparation et saupoudrer le tout de gruyère râpé.
7. Enfourner pour 40/45 minutes de cuisson : c'est prêt ! ☐

☐ La force du Roquefort se mariera à merveille avec la douceur du chou-fleur ! ☐
A déguster tiède ou chaud accompagnée d'une salade verte.



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Velouté de Carottes au Roquefort

Pour 8/10 personnes :

- **1 kg de carottes**
- **150 g de Roquefort**
- **3/4 litres d'eau**
- **20 cl de crème fraîche liquide**
- **1 oignon (type Mulhouse)**
- **1 cube de bouillon de volaille**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les carottes et l'oignon puis les couper en gros morceaux.
2. Dans une cocotte minute, ajouter les carottes avec les oignons puis le cube de bouillon.
3. Mouiller à hauteur avec l'eau.
4. Mettre la cocotte sur le feu puis laisser cuire pendant 45 minutes à partir du moment où la cocotte commence à siffler.
5. Une fois cuit, découvrir et remettre sur le feu. Ajouter le Roquefort coupé en gros morceaux ainsi que la crème fraîche et assaisonner généreusement.
6. Laisser mijoter pendant une quinzaine de minutes.
7. Mixer le tout jusqu'à obtenir un velouté bien lisse : c'est prêt ! ☐

☐ Le goût légèrement sucré de la carotte se mariera à merveille avec le Roquefort. ☐
A déguster accompagné de croutons de pain et de gruyère râpé ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Crème ou Sauce au Roquefort de ma Grand-Mère

Pour 1 sauce au Roquefort :

- **200 g de Roquefort**
- **40 cl de crème fraîche liquide**
- **1 cuillère à soupe de Maïzena**
- **poivre**

1. Dans une casserole, faire fondre à feu doux le Roquefort coupé en gros morceaux.
2. Une fois liquide, verser la crème fraîche.
3. Faire réduire la préparation en remuant de temps en temps jusqu'à qu'elle s'épaississe légèrement puis assaisonner de poivre à votre convenance.
4. Sortir du feu puis ajouter la Maïzena.
5. Mixer le tout jusqu'à obtenir une crème bien onctueuse et bien lisse : c'est prêt ! ☐

☐ Cette sauce accompagnera parfaitement vos différentes grillades, agrémentera à merveille une pizza ou encore sublimera un plat de pâtes ou de pommes de terre cuites à la vapeur ! ☐
Nombreuses sont les recettes qui découleront de cette préparation ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !



Émission “Météo à la Carte” : Reportage + Recette (Gratin de Pommes de Terre au Roquefort)

□ *Le 25 Novembre 2016, j'ai fait l'objet d'un reportage + une recette pas à pas dans l'émission “Météo à la Carte” en compagnie de ma mamie Irène !* □

Gratin de Pommes de Terre au Roquefort

Pour 5/6 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **400 g de lardons**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **150 g de Roquefort**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit oignon doux**
- **sel et poivre au moulin**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire à la vapeur durant 15 à 20 minutes.
2. Dans une casserole, verser le Roquefort puis mettre le tout à chauffer.
3. Une fois le Roquefort fondu, verser la crème fraîche puis porter à ébullition pendant une dizaine de minutes. La préparation va s'épaissir : arrêter la cuisson dès obtention d'une crème bien onctueuse.
4. Émincer les oignons et ciseler le persil. Réserver.
5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de pommes de terre coupées en morceaux puis avec une couche de lardons et d'oignons. Assaisonner en sel et poivre.
6. Renouveler l'opération jusqu'à arriver à hauteur du plat en terminant par une couche de lardons.
7. Verser la crème de roquefort en prenant soin de bien la répartir sur l'ensemble du plat.
8. Saupoudrer le tout de persil ciselé.
9. Enfourner le tout à 200° pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la surface soit légèrement gratinée et

colorée : c'est prêt ! ☐

☐ Un plat de saison facile et rapide à réaliser. Il réchauffera vos convives en période hivernale ! ☐
Si vous êtes amateur de Roquefort, vous pouvez augmenter sans risque la quantité utilisée dans la recette ! ☐



Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !