



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Truffes au roquefort, poire et spéculoos .



Ingrédients pour une douzaine de truffes :

- 1 poire conférence
 - 1/2 jus de citron pressé
 - 100 g de spéculoos
 - 60 g de roquefort
 - Crème fraîche épaisse
 - Poivre
-
- Mixer les spéculoos en poudre fine. Verser la poudre dans une assiette
 - Peler la poire, ôter le coeur, à l'aide d'une cuillère parisienne former des petites billes de poire
 - Arroser les billes de poire de jus de citron
 - Dans un petit saladier écraser le roquefort à la fourchette, ajouter la crème fraîche, poivrer
 - Mélanger de façon à obtenir une préparation lisse
 - Rouler chaque morceau de poire dans le roquefort puis dans la poudre de spéculoos
 - Placer ces truffes salées dans des petites cuillères apéritives ou des mini caissettes en papier
 - Réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir

Conseil : Trouver une astuce pour durcir la truffe qui reste molle. A servir immédiatement

