



<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

