



Soupe à l'Oignon Gratinée
Soupe à l'Oignon Gratinée





Soupe à l'Oignon Gratinée au Roquefort

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 oignons rouges moyens
- 150 g de Roquefort Papillon
- 75 g de beurre
- 1,5 litre d'eau
- 1 bouquet garni
- Sel
- Poivre du moulin

Pour la garniture :

- 300 g de pain sec coupé en dés
-

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Épluchez et émincez les oignons.

Dans une casserole, faites fondre le beurre, ajoutez les oignons, couvrez et faites cuire 15 mn en remuant fréquemment avec une spatule.

Versez l'eau et le bouquet garni, laissez cuire 15 mn à nouveau. Poivrez.

Versez cette soupe dans 6 terrines individuelles pouvant aller au four.

Posez dessus le pain sec coupé en dés. Recouvrez en émiettant le Roquefort.

Enfournez à four très chaud (200°C) 10 mn.

À la sortie du four, mélangez la soupe à l'aide d'une spatule.

Servez aussitôt.



Tomates Farcies au Roquefort
Tomates Farcies au Roquefort





Tomates Farcies au Roquefort et au Chèvre

Ingrédients pour 6 personnes :

- 6 tomates
 - 150 g de Roquefort Papillon
 - 300 g de chèvre frais
 - 3 gouttes de Tabasco
 - 6 filets d'anchois
 - 15 olives noires
 - 1 gousse d'ail
 - 1 cuillère à soupe de câpres
 - 12 cuillères à soupe d'huile d'olive Papillon
 - Ciboulette
 - Basilic cerfeuil mélangés
 - Sel, poivre
-

Préparation : 20 mn

Cuisson : Sans

Coupez un chapeau sur chaque tomate :

- Évidez la pulpe, réservez-la et concassez
- Retournez tout en salant et poivrant les tomates pour qu'elles s'égouttent.

Mélangez le chèvre égoutté, le Roquefort écrasé, les fines herbes, 5 cuillères à soupe d'huile et le Tabasco.

Garnissez chaque tomate, posez le chapeau.

Mixez les olives noires dénoyautées, les anchois, câpres et ail.

Mélangez et ajoutez 8 cuillères à soupe d'huile d'olive (tapenade).

Sur une assiette, dressez une tomate, nappez de tapenade.

Décorez de ciboulette ciselée et de pulpe de tomate.



Canapés au Pain de Campagne
Canapés au Pain de Campagne





Canapés au Pain de Campagne et au Roquefort

Ingrédients pour 4 personnes :

- 300 g de Roquefort Papillon
 - 1 baguette de pain de campagne
 - 20 cl d'huile d'olive Papillon
 - 1 botte de ciboulette
-

Préparation : 10 mn

Cuisson : 5 mn

Coupez la baguette de pain de campagne en tranches de 1 cm.

Détaillez le morceau de Roquefort en petits dés.

Versez sur chaque tranche de pain une goutte d'huile d'olive et toastez-les dans le four 3 à 4 mn.

Déposez sur chacune quelques petits dés de Roquefort.

Faites fondre 2 mn au grill.

Dans le même temps, ciselez la ciboulette.

Lorsque le fromage est fondu, parsemez sur les canapés quelques brins de ciboulette ciselés.

Servez sans plus attendre.



Mousse d'Avocats au Roquefort
Mousse d'Avocats au Roquefort





Mousse d'Avocats au Roquefort

Ingrédients pour 8 personnes :

- 4 avocats moyens
- 150 g de Roquefort Papillon
- 1 citron
- 150 g de crème fraîche liquide
- Poivre du moulin

Pour la garniture :

- 4 brins d'aneth
-

Préparation : 10 mn

Cuisson : Sans

Coupez les avocats en deux.

Enlevez la chair, citronnez légèrement et mélangez.

Passez la chair et le roquefort dans un mixeur.

Fouettez la crème (au batteur) et incorporez-la délicatement à ce mélange.

Poivrez et mélangez le tout.

Garnissez avec la mousse obtenue les verrines.

Déposez sur chaque préparation un brin d'aneth.

Servez aussitôt.



Pavé de Lotte au Roquefort
Pavé de Lotte au Roquefort





Pavé de Lotte au Roquefort

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 pavés de lotte sans os
- 100 g de Roquefort Papillon
- 25 cl de crème liquide
- 30 g de beurre demi-sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive Papillon
- Sel et poivre du moulin

Pour la garniture :

- 12 fleurons et 4 brins de persil plat

Pour l'accompagnement :

- 500 g de pommes de terre Charlotte
-

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Versez la crème et le Roquefort dans une casserole, délayez jusqu'à ce que la sauce soit homogène en chauffant à feu doux.

Dans le même temps, beurrez et huilez la poêle, ajoutez les pavés de lotte. Cuisez-les en les retournant assez souvent. Salez et poivrez en fin de cuisson.

Dressez ceux-ci sur les assiettes, recouvrez-les de la sauce au Roquefort.

Posez 3 fleurons et un brin de persil plat sur chaque assiette.

Accompagnez de pommes de terre cuites à l'eau en robe des champs.

