

Verrines apéritives à la mousse de vitelotte, mousse de roquefort et décoration au bacon



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 15 mn

Pour cette verrine apéritive, Marc et moi avons choisi de vous faire goûter des saveurs particulières au charme d'antan.

Ingrédients

- 400 g de vitelotte
- 2 cs de crème
- 20 g de beurre
- 5 cl de lait
- sel, poivre
- 100 g de roquefort
- 3 tranches de bacon

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre vitelotte. Pelez-les et écrasez-les. Ajoutez, 10g de beurre, 1 cuillère à soupe de crème et le lait. Salez et poivrez. Mélangez et réservez.
- 2 Écrasez le roquefort avec 10g beurre et une cuillère à soupe de crème. Réservez.
- 3 Faites revenir les tranches de bacon à sec dans une poêle. Réservez. Il n'y a plus qu'à monter les verrines!
- 4 Disposez de la mousse de vitelotte dans le fond des verrines. Recouvrez de mousse de roquefort. Mettez enfin quelques morceaux de bacon par-dessus. Bon apéritif!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

