

Croustillants de roquefort aux raisins frais



Dessert **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 5 mn

Un dessert original dans lequel la puissance du roquefort est adoucie par la saveur sucrée du raisin.

Ingrédients

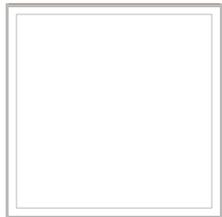
- 160 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- 1 grappe de raisins
- 8 feuilles de brick
- 40 g de beurre
- 5 g de sucre

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180°C (th.6).
- 2 Faites fondre le beurre au micro-ondes et ajoutez le sucre.
- 3 Coupez dans les feuilles de bricks des carrés de la même taille.
- 4 Déposez-les sur la plaque de votre four et badigeonnez-les généreusement de beurre fondu.
- 5 Enfournes les bricks jusqu'à ce qu'elles dorent.
- 6 Montez ensuite vos croustillants : deux carrés de brick, une tranche de roquefort, deux carrés de brick, des grains de raisin, deux carrés de brick, une tranche de roquefort et des carrés de brick pour finir.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

