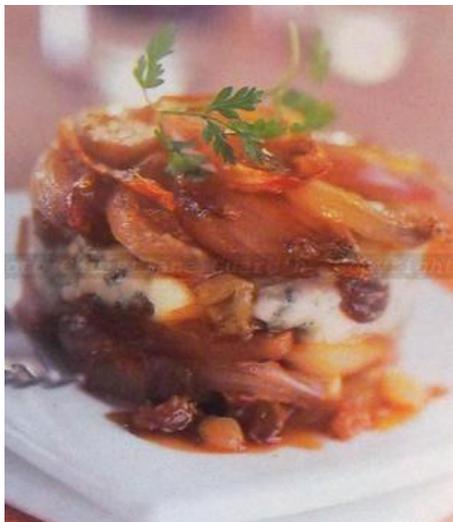


## Duo d'Échalotes et roquefort



Entrée **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 30 mn

**Cuisson** : 20 mn

*Servez avec une salade d'endives assaisonnée au vinaigre balsamique.*

Recette proposée par : Blog [Saveurs en liberté](#)

### Ingrédients

- 20 échalotes de tradition
- 150 g de roquefort
- 40 g de raisins secs blonds
- 2 cuillères à soupe de sucre roux
- 2 cuillères à soupe de d'huile d'olive
- fleur de sel
- poivre de séchouan

### Préparation

- 1 Faites chauffer l'huile dans une sauteuse, ajoutez les échalotes pelées et coupées en 4 dans le sens de la longueur et 1 pincée de sel. Saupoudrez de sucre roux et laissez confire.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 3 Coupez les raisins secs en 2, émiettez le roquefort. Versez le tout dans un saladier, poivrez et mélangez.
- 4 Lorsque les échalotes sont cuites, posez 4 cercles de cuisine de 8 cm de diamètre sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.
- 5 Dans chaque cercle, tassez 1 couche d'échalotes, puis 1 couche de roquefort et encore une d'échalotes.
- 6 Enfourner 5 minutes environ, le roquefort ne doit pas fondre.
- 7 Démoulez sur chaque assiette.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

