

Mille feuilles de roquefort au pain d'épices



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Ce mille feuilles revisité est à proposer à l'apéritif, coupé en petits cubes, ou en entrée, avec quelques grains de raisins et une salade mâche.

Ingrédients

- 150 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
- 60 g de pain d'épices - en bloc

Préparation

- 1 Découpez le pain d'épices en tranches fines et placez-les sur un torchon humide.
- 2 Coupez ensuite des tranches épaisses de roquefort.
- 3 Intercalez-les en couches successives avec le pain d'épices.
- 4 Emballez l'ensemble dans du film étirable et réservez-le au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes, avec une planche au dessus afin que le mille feuille soit bien pressé.
- 5 Servez à température ambiante.

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

