

Mousse de vitelotte de roquefort et bacon



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

La couleur des pommes de terre vitelotte étonnera vos convives !

Ingrédients

- pour la mousse de vitelotte :
 - 400 g de pommes de terre vitelotte
 - 1 cuillère à soupe de crème
 - 10 g de beurre
 - 5 cl de lait
 - sel, poivre
- pour la mousse de roquefort :
 - 100 g de roquefort
 - 10 g de beurre
 - 1 cuillère à soupe de crème
 - 3 tranches de bacon

Préparation

- 1 Faites cuire les pommes de terre vitelotte dans une grande casserole d'eau salée. Égouttez.
- 2 Pelez-les et écrasez-les. Ajoutez le beurre, la crème et le lait. Salez, poivrez et réservez.
- 3 Écrasez le roquefort avec le beurre et la crème. Réservez.
- 4 Faites revenir les tranches de bacon à sec dans une poêle. Réservez.
- 5 Dans chaque verrine, disposez de la mousse de vitelotte dans le fond, recouvrez de mousse de roquefort et mettez enfin quelques morceaux de bacon sur le dessus.

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

