

Pain d'épices "surprise"



Pain et viennoiseries

Facile

Préparation : 15 mn

Repos : 8 h

Il faut toujours laisser une petite place pour le ... ?

Ingrédients

- pain d'épices
- roquefort
- fruits secs - à votre goût (amandes, noisettes, raisins secs, papaye, figues, dattes...)
- film transparent

Préparation

- 1 Sur votre plan de travail, déposez une feuille de film transparent. Coupez 3 tranches de pain d'épices. Recouvrez la première de... roquefort ! Puis, déposez les fruits secs dessus.
- 2 Posez la deuxième tranche et refaites la même opération.
- 3 Disposez la troisième tranche. Serrez ce petit paquet avec le film étirable. Mettez au frais. A faire le matin pour le soir.
- 4 Au moment de servir, il ne restera plus qu'à défaire délicatement votre "paquet" et à couper des tranches. Servez avec une bonne petite salade.
- 5 Vous voyez qu'il faut toujours laisser une place pour... le FROMAGE !!!

Proposé par



ptite pomme

coucou ! à défaut d'être un vrai cordon bleu je suis une ptite pomme rouge!!! pourtant je n'aime pas les pommes!!!!je préfère le tautiton tec !!!

je cuisine toujours "light" déjà pour garder la ligne et parce que j'ai du cholestérol !!la barbe!

mais ça ne m'empêche pas de confectionner de bons petits plats!!!!

pour régaler Mr Moustaches et les nombreux copains!!!!

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

