

Rocamadours chauds au miel, salade d'endives aux noix



Entrée **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Lors de notre escapade dans le Lot, j'ai rapporté quelques spécialités dont ce fromage de chèvre au lait cru entier et à l'appellation "Rocamadour", du nom de cette même ville. Cette appellation est protégée par une AOC depuis 1995. Ce fromage est connu depuis le XVème siècle et servait à payer métayages et impôts. Le rocamadour se consomme généralement jeune : il est alors bien crémeux et développe des arômes de beurre et de noisette. Si le rocamadour est délicieux nature, il est souvent cuisiné. En effet, comme la majorité des chèvres, il s'apprécie chaud : rôti ou fondu !

Ingrédients

- 4 rocamadours
- 4 tranches de de pain - ou pain de mie
- sel
- poivre
- 4 cc de miel
- endives
- noix de fraîches
- vinaigrette
- oignons rouges

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th.6).
- 2 Sur chaque tranche de pain, déposer un rocamadour. Saler et poivrer et ajouter le miel sur le dessus.
- 3 Passer une dizaine de minutes au four.
- 4 Pendant ce temps, préparer la salade d'endives. L'assaisonner avec la vinaigrette et des oignons rouges.
- 5 Dès que les fromages sont coulants, les servir rapidement sur un lit d'endives. Ajouter quelques noix fraîches.
- 6 Ces rocamadours préparés ainsi, peuvent constituer une entrée. Mais ils peuvent aussi remplacer le traditionnel plateau de fromages.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

