

Sauce au roquefort



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Servez froide avec des crudités ou bien chaude avec une viande.

Ingrédients

- 120 g de roquefort
- 25 cl de crème fraîche liquide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de noix
- 2 pincées de mignonette de poivre

Préparation

- 1 Écrasez le Roquefort à l'aide d'une fourchette.
- 2 Dans une casserole, faites fondre le fromage avec la crème.
- 3 Portez à ébullition en fouettant.
- 4 Quand la crème est bien onctueuse, parfumez avec le vinaigre et la mignonette de poivre.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

