

CRÈME DE ROQUEFORT AU VIN BLANC, BOUQUETS DE ROMANESCO ET AMANDES EFFILÉES

Par Sophie Pirotte - www.atoutesfaimsutiles.com



INGRÉDIENTS

Pour 10 verrines (ou 4 personnes en plat)

- 400 gr. de pâtes ALDENTO
- 500 gr de chou Romanesco (ou de Brocoli)
- 1 C.S d'huile végétale
- 1 échalote
- 125 ml de vin blanc sec (par. ex. Rivaner)

- 250 ml de crème liquide
- 150 gr de Roquefort (ou autre fromage bleu), coupé en petits morceaux
- 2 C.S. d'amandes effilées et torrifiées en poêle sèche
- 10 cerneaux de noix
- 1 botte d'oignons jeunes verts

PRÉPARATION

1. Cuire les pâtes à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient al dente et réserver.
2. Découper la partie verte des oignons jeunes sur la longueur en fins filaments et plonger-les dans un bol d'eau froide pour les durcir le temps de la préparation.
3. Partager le chou Romanesco en petits bouquets et cuire à la vapeur 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Bien déguster.
4. Dans une casserole, chauffer l'huile et faire revenir l'échalote. Ajouter le vin blanc et la crème et laisser mijoter 4 à 5 min. Dès que la crème a légèrement épaissi, incorporer le fromage, saler et poivrer et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
5. Dans un récipient, mélanger délicatement les pâtes à dresser en verrines avec un peu de crème :
 - Dans le fond de la verrine, déposer 2 c.c. de crème de roquefort, 1 c.s de pâtes déjà mélangées à la crème de bleu, 1 à 2 bouquets de Romanesco, parsemer d'amandes effilées et

torrifiées, 1 cerneau de noix, 1 à 2 filaments du vert de l'oignon jeune pour créer un arc de cercle en finition de la présentation.

- Facultatif : vous pouvez également ajouter en finition 1 ou 2 « spaghettis » de courgette jaune. A l'aide d'un économètre spécifique pour réaliser les spaghettis de légumes, prélevez quelques filaments de la courgette jaune.

Bon appétit !

Le petit conseil

Cette verrine apéritive peut-être servie chaude ou froide selon vos envies.

Réserver les pieds du chou Romanesco pour une autre préparation... telle une petite soupe !

