CUISINE junior

Fiches officielles

ALEXANDRE by FORELLI



BUCHE SALEE ROQUEFORT TRUITE

RÉALISATION

BÛCHE SALÉE ROQUEFORT TRUITE FUMÉE



6 à 8 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 400 g de truite fumée
- 250 g de fromage frais
- 150 g de Roquefort
- 1/2 citron (jus)
- 2 c. à soupe d'aneth ciselé
- 1 échalote
- Poivre

PRÉPARATION

1. Émiettez le Roquefort et mélangez-le au fromage frais avec le jus de citron, l'échalote hachée et l'aneth. Poivrez.
2. Sur un film alimentaire, disposez les tranches de truite fumée en rectangle.
3. Étalez la préparation au Roquefort sur la truite.
4. Roulez serré en bûche et réservez au frais 2h minimum.
5. Au moment de servir, retirez le film et décorez d'aneth et de poivre.

FRAÎCHEUR & CARACTÈRE