

SAUCE AU ROQUEFORT

Novembre 2007 (Révisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de roquefort
- ★ 2 belles échalotes
- ★ 60 g de beurre
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ Poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,90 € (Soit 1,23 € par personne)



Recette :

Peler les échalotes et les émincer finement. Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer 5 minutes sans cesser de remuer. Ajouter le roquefort préalablement écrasé à la fourchette, poivrer et laisser fondre durant 2 minutes en tournant. Ajouter la crème liquide, porter à léger frémissement, rectifier l'assaisonnement et servir immédiatement.

A présenter en accompagnement de pièces de bœuf grillées (Côte de bœuf, steaks, entrecôtes, faux filet, ...), rôti de bœuf au four ou en cocotte, côtes de porc grillées, ...