



## **BOUCHEES AU ROQUEFORT ET AUX NOIX**

### **Ingrédients :**

- 8 tranches de pain à toasts
- 50g de beurre
- 50g de cerneaux de noix
- 100g de roquefort
- poivre de Cayenne

### **Recette :**

1. Ecraser les cerneaux de noix en petits granulés.
2. Mélanger le beurre, le roquefort et les noix pillées.
3. Assaisonner d'un peu de poivre de cayenne.
4. Tartiner les tranches de pain à toast d'une bonne couche de ce mélange.
5. Passer les toasts au four préchauffé à 220° quelques min pour les dorer.
6. Pour l'apéritif, découper les toasts en 4 triangles (diagonales)

Octobre 2008 – Michel Pahud, Raymond Pesato, Arno Wolfensberger