



CREME DE ROQUEFORT ET MENDIANT AU JOHANNISBERG EN COQUE DE POMME

Pour 6 personnes

- 6 petites pommes (Gala ou Maigold)
- 150 g roquefort
- 100 g crème double
- 5 cl Johannisberg
- 30 g de raisins secs
- ½ citron
- 30 g amandes, noisettes, cerneaux de noix (chaque)

Recette :

1. La veille, rincer les raisins secs et les mettre à tremper dans le Johannisberg.
2. Le jour du repas, couper les pommes horizontalement au 2/3 de la hauteur, évider la partie inférieure en prenant soin de laisser 1 cm de pulpe contre la peau. (facultatif râper le reste de la pomme et citronner aussitôt.)
3. Dans un bol écraser le roquefort à la fourchette en lui incorporant la crème fraîche, puis la pulpe de pomme.
4. Mélanger pour obtenir une crème homogène. Ajouter les raisins et le Johannisberg, puis les fruits secs grossièrement concassés. Amalgamer le tout.
5. Répartir dans les pommes et reposer les chapeaux. Réserver au frais jusqu'au moment se servir.

Pour varier la présentation, piquer quelques amandes effilées dans la crème de roquefort.

Mai 2002, M. Pahud – E. Wuetrich