# MARBRE DE BLEU ET MASCARPONE

**Pour 8/10 personnes préparation 20mn grillés les pignons la veille**

|  |  |
| --- | --- |
| 200 g de bleu du Vercors | 80g de miel toues fleurs |
| 250g de mascarpone | 3 cuillères à soupe d’huile de colza ou noix |
| 200g de roquette | 1 petite cuillère à café de piments |
| 60g de pignons de pin | 2 petites cuillères à café de vinaigre Xérès |



1°) Mélangez le mascarpone avec l’huile. Salez et poivrez légèrement.

Passer une terrine sous l’eau, ne pas l’essuyez pour que le film alimentaire colle et laissez-le dépasser.

2°) Coupez le bleu en tranche d’1cm d’épaisseur et de même taille que la terrine. Faites colorer les pignons dans une poêle.

3°) Monter la terrine : disposer successivement 1 tranche de bleu et une couche de mascarpone, 1 cuillère de pignons grillés et recommencer.

4°) Tassez et rabattez le film puis mettez au frigo. Mini 8H (donc la veille)

5°) Vinaigrette : le miel + l’huile + vinaigre+ piments, salez et poivrez.

6°) Démoulez le marbré et coupez des tranches et servez avec du pain de campagne grillé et la sauce.

# MILLEFEUILLES DE RADIS NOIR

**Pour 6personnes préparation mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 175g de bleu ou roquefort ou fourme | 1 cuillère à soupe de pineau des Charentes |
| 60g de beurre à température | 1 cuillère à soupe de ciboulette |
|  |  |

1°) Mélangez le bleu+ beure+ pineau + ciboulette



2°) Découpez à la mandoline des rondelles de radis noir.

3°) Assemblez-les 2 par 2 en fourrant de préparation. Décorez le dessus de ciboulette