

# Sauce Roquefort - 2p

Difficulté :



Prix :



**Conservation**

**3j au réfrigérateur**

**Peut être réchauffé**

---

## Ingrédients :

- 20cl de crème fraîche
- 150g de roquefort
- Sel, Poivre, Muscade

Temps de préparation : **1min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **2min**

---

Temps Total : **3min**

---

## Matériel nécessaire :

- 1 bol (si chauffé au micro-ondes)
- 1 casserole (si chauffé à la casserole)

- 1) Dans un premier temps, **couper le roquefort en petit dés** de quelques centimètres de côté puis **les verser dans le bol**.
- 2) **Verser la crème fraîche dans le bol** puis le **mettre 1min dans le micro-ondes à pleine puissance**.
- 3) **Mélanger le roquefort et la crème** puis remettre dans le micro-ondes pendant **1min**.
- 4) **Mélanger** de nouveau en y ajoutant **une pincée de sel, poivre et muscade**.
- 5) **Servir bien chaud** en accompagnement d'une viande, de légumes, de pommes de terre !