

# Les Recettes du Fromager



Pour 6 Personnes

**Préparation : 15 mn**

500 g de Roquefort  
500 g de beurre  
200 g d'amandes grillées effilées  
2 poires Williams  
1 bouteille de Sauternes ou de Banyuls

## Le Plus

Accompagnez cette terrine de Roquefort avec une salade de Roquette à l'huile de noix ou noisette et au jus de truffe, servir avec un Sauternes ou un Banyuls muté sur grains, mise tardive

## Terrine de Roquefort

Après les avoir épluchées, pochez les poires Williams dans le Sauternes frémissant, égouttez les, puis les escaloper en fines tranches.

Mélangez le beurre au Roquefort pour obtenir une pâte onctueuse.

Beurrez grassement une terrine, et chemisez les parois avec les amandes grillées, effilées.

Étalez au fond de la terrine une couche de beurre de Roquefort, puis une couche de poires Williams escalopées, ajoutez une nouvelle couche de beurre de Roquefort et finissez par une couche d'amandes grillées, effilées.

Renouvelez l'opération jusqu'au bord supérieur de la terrine

Conservez cette terrine de Roquefort au frais.



54 rue Basse - LILLE  
tel :03. 20. 55. 60. 28

345 rue Gambetta - LILLE  
tel:03. 20. 40. 23. 05