

Terrine de Roquefort aux fruits secs

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 400 g de roquefort,
- 70 g de raisins secs,
- 2 figues sèches,
- 70 g de cerneaux de noix,
- 50 g de pistaches décortiquées non salées,
- 50 g de beurre,
- 4 c. à s. de crème épaisse,
- 2 c. à s. de Cognac,
- 1 pincée de noix de muscade, poivre du moulin.

Préparation : 15 min. Réfrigération : 24 h.

Faire griller les cerneaux de noix à sec dans une poêle, puis les laisser refroidir. Détailler les figues en lamelles.

Dans un saladier, émietter le fromage, ajouter le beurre en petits dés, la crème, les raisins, les pistaches, le Cognac, la muscade et le poivre. Réserver quelques cerneaux de noix pour la décoration, concasser les autres grossièrement et les ajouter aux ingrédients précédents. Travailler à la main pour obtenir une pâte homogène.

Tapisser une petite terrine de film plastique, y verser la moitié de la préparation au Roquefort, poser les lamelles de figues, recouvrir avec le reste de la préparation. Tasser un peu, couvrir la terrine et laisser au frais au moins 24 heures.

Servir en tranches avec le reste des cerneaux, des fruits frais et différentes sortes de pains.