

Calissons au roquefort et fruits secs

Préparation : 25 mn

Les ingrédients pour 20 pièces environ :

100 g de roquefort
2 c à s de mascarpone
10 tranches de pain d'épices<
6 abricots secs (+ ou -)
3 figues sèches (+ ou -)

Couper les fruits secs en petits dés. Mélanger le roquefort avec le mascarpone. Découper les tranches de pain d'épices avec un emporte-pièce calisson ou tout autre forme. Couvrir le pain d'épices avec la crème au roquefort et lisser le dessus. Dégager le tout de l'emporte pièce et garnir avec les dés de fruits secs en tassant un peu avec le doigt. Servir de suite ou filmer et réserver au frais.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>