



## Ingédients

*pour 4 personnes :*

### *Fromage*

*150 gr de Roquefort*

*150 gr de fromage de chèvre  
fraîs*

*1 cl d'Armagnac*

*1 gousse d'ail*

*Sel, poivre*

### *Poivre au vin*

*4 petites poires*

*3/4 de litre de vin rouge*

*1 pincée de poivre*

*1 clou de girofle*

*1 pincée de Macis*

*1 pincée de cardamome*

*1 pincée de cannelle*

### *Rouleaux de fruits secs*

*50 gr d'abricots secs*

*20 gr de noix cerneaux*

*20 gr de noisettes*

*10 gr d'amandes*

*50 gr de beurre*

*Pain de campagne toasté*

*Petit mesclun à l'huile de noix*

# Marbre de Roquefort au fromage de chèvre

## Préparation

*Fromage : Mélanger les ingrédients à température ambiante. Ajouter l'Armagnac. Réserver au froid.*

*Poires au vin : Faire bouillir, puis flamber le vin avec les épices. Pocher les poires épluchées 20 mn, égoutter. Faire réduire le vin à consistance d'un sirop. Filtrer, réserver.*

*Rouleaux de fruits secs : Mixer les ingrédients, ajouter le beurre ramolli à la préparation. Mettre sous film en forme de rouleaux. Placer au froid.*

*Dressage : Faire deux quenelles de fromage.*

*Déposer la poire, napper de sirop de vin. Mettre un peu de Mesclun.*

*Couper deux rondelles de fruits secs. Pain de campagne.*