

Timbales de roquefort

Pour 6 personnes.

Préparation : 15 minutes, cuisson : 20 minutes.

60 g de roquefort; 20 g de beurre; 6 petits suisses; 3 c à soupe de crème fraîche; 3 œufs; 1 pincée de poivre; 1 pincée de paprika; sel.

Pour les moules : 30 g de beurre.

6 moules à baba ou 6 ramequins.

Faites chauffer le four (température élevée).

Ecraser à la fourchette dans une terrine, le roquefort, le beurre et les petits suisses; verser la crème fraîche; mélanger; casser les 3 œufs entiers; bien malaxer le tout jusqu'à ce que la crème obtenue soit bien lisse; saler légèrement; poivrer; ajouter une pincée de paprika; malaxer à nouveau.

Beurrer les moules; les emplir aux 2/3 avec cette préparation; placer les ramequins au bain-marie dans un grand plat creux dans lequel on versera de l'eau bouillante jusqu'aux 3/4 de leur hauteur.

Glisser ce bain-marie dans le four chaud et laisser cuire de 15 à 20 minutes.

Retirer alors les ramequins du four et du bain-marie; attendre 2 à 3 minutes avant de les démouler et servir aussitôt.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.