

RILLETTES DE ROQUEFORT AUX FRUITS SECS



Ingrédients :

**200 g de roquefort
200 g de mascarpone
50 g de noisettes décortiquées
6 figues sèches moelleuses
50 g de raisins secs blonds
10 cl de porto rouge**

Couper les noisettes en deux au couteau.

Les faire un peu griller à sec dans une poêle, puis les laisser refroidir.

Mettre les raisins à gonfler dans un bol avec le porto. Couper les figues en fines tranches.

Émietter le roquefort à la fourchette dans un saladier, puis ajouter le mascarpone.

Travailler la préparation en incorporant petit à petit les figues, les noisettes, les raisins marinés égouttés et du poivre. Détendre si nécessaire la préparation avec le porto ou un peu de lait.

Lorsque la préparation est homogène, la tasser dans une petite terrine, couvrir et réserver au réfrigérateur.

Servir sur des tranches de pain frais.