

## Petits pains au roquefort

8 pièces

- 8 pains au lait
- 150g de roquefort
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche, sel, poivre et muscade.



**Servir:** Délicieux en pique-nique, vous pouvez aussi les servir lors d'un buffet si vous utilisez des minis pains au lait. A déguster avec un loupiau ou un sauternes.

### Variation

Vous pouvez ajouter quelques morceaux de noix, ou utiliser de la feta avec des olives noires.

■ Coupez les pains en deux, enlevez un peu de mie, et faites les légèrement grillés.

■ Ecrasez le roquefort. Mettez le dans une casserole avec l'œuf et la crème. Mélangez au fouet sur feu doux.

■ Une fois le roquefort fondu et la crème légèrement épaissie, rectifiez l'assaisonnement avec le sel, le poivre et la muscade.

■ Tartinez les petits pains et formez les sandwiches.

## Conseils

Ultra simple, veillez à toujours fouetter le mélange pour qu'il n'attache pas à la casserole.