



TERRINE DE BLEU DES CAUSSES AUX RAISINS SECS

250g bleu des Causses ou roquefort - 125g beurre salé pommade - 100g raisins secs - 1 paquet de pain noir Vollkornbrot –

Dans le mixeur, muni du couteau, déposer des cubes de fromage et de beurre salé. Mixer pour obtenir une crème épaisse homogène. Ajouter les raisins secs. Mixer légèrement. Dans un moule à cake passer un pinceau mouillé, chemiser de film alimentaire. Découper des tranches de pain noir à la mesure du fond. Les poser à l'intérieur du moule. A l'aide d'une spatule étaler la crème de fromage en une seule couche. Remettre des tranches de pain noir sur le dessus. Rabattre le film alimentaire. Entreposer au réfrigérateur. Sortir 1/2 heure avant dégustation.

Autre présentation : découper un rond de pain noir de la dimension d'un cercle. Déposer le cercle sur une assiette, poser au fond un rond de pain, étaler la crème de fromage, déposer à nouveau un rond de pain noir.