



Sablés au chorizo et Roucoupons



🕒 25-30
sablés

🕒 20
min.

🕒 15
min.

Ingrédients : ■ 80 g de de Roucoupons ■ 60 g de chorizo ■ 50 g de beurre ■ 100 g de farine ■ Herbes de Provence séchées ■ Fleur de sel

Préparation : 1. Couper en dés le beurre, et le mélanger dans un saladier avec la farine, le sel, les herbes de Provence, du bout des doigts pour obtenir une texture sableuse. 2. Ajouter deux cuillères à soupe d'eau et mélanger pour obtenir une pâte homogène. 3. Couper le chorizo et le Roucoupons en dés et les incorporer à la pâte. 4. Former une boule et la laisser reposer au frais pendant 30 min. 5. Préchauffer le four à 180°C. 6. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie, et à l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, former des sablés. 7. Enfourner pour 15 min. 9. A la sortie du four, laisser refroidir avant de les déguster.



Pancakes à la patate douce, jambon cru, coeur coulant de Roucoupons



🕒 20 mini
pancakes

🕒 20
min.

🕒 35
min.

Ingrédients : ■ 150g de farine ■ 100g de patate douce cuite ■ 175ml de lait ■ 1 œuf ■ Une pincée de sel ■ 1/2 cuillère à soupe de levure chimique ■ 100g de Roucoupons ■ 4 tranches de jambon cru ■ 20g de beurre pour la cuisson

Préparation : 1. Éplucher la patate douce et la faire cuire dans de l'eau pendant 15 min, l'égoutter puis la mixer pour obtenir une purée lisse. 2. Dans un saladier, verser le lait, l'œuf, la purée de patate douce et mélanger le tout. Ajouter la farine, le sel, la levure et mélanger pour obtenir une texture lisse et homogène. 3. Couper de fins morceaux de Roucoupons et de jambon cru. 4. Chauffer une poêle avec un peu de beurre. 5. Déposer l'emporte-pièce en forme de cœur dans la poêle et y déposer 1 cuillère à café de pâte, puis un morceau de Roucoupons et un morceau de jambon cru, puis recouvrir avec un peu de pâte. 6. Laisser cuire 2 min de chaque côté le pancake, démouler et déguster aussitôt.

Tatin de Roucouillons à la pomme



env. 15 tartelettes  20 min.  15 min.

Ingrédients : ■ 1 pâte brisée ou feuilletée ■ Du miel
■ 1 Pomme ■ 80 g de Roucouillons
Confit d'oignon maison : ■ 2 oignons ■ 1 cc de sucre
■ 2 CS de vinaigre balsamique ■ 2 CS d'huile d'olive

Préparation : 1. Préparer le confit d'oignon en épluchant les oignons et les émincer. 2. Les faire revenir à feu vif dans une poêle avec de l'huile d'olive. 3. Déglicer avec le vinaigre balsamique, poursuivre la cuisson, puis ajouter le sucre et réserver. 4. Dans la pâte feuilletée, former des cœurs à l'aide d'un emporte-pièce de 57 mm. 5. Éplucher la pomme et la couper en petits dés. 6. Couper des petits morceaux de Roucouillons. 7. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, déposer du miel, puis une demi-cuillère à café de morceaux de pommes et quelques dés de Roucouillons. Attention à ne pas trop charger. Puis recouvrir avec les cœurs en pâte feuilletée ou brisée. 8. Enfourner au four pendant 15min dans un four préchauffé à 180°C. 9. A la sortie du four, les retourner délicatement, déposer du confit d'oignon et déguster aussitôt.

Feuilletés d'amour au Roucouillons



20 feuilletés  15 min.  40 min.

Ingrédients : ■ 2 pâtes feuilletées ■ 1 blanc de poireau ■ 1/2 oignon ■ 75 gr de bacon en allumette
■ 1/2 Roucouillons 220g ■ 2 CS de crème fraîche ■ 1 CS d'huile d'olive ■ 1 œuf ■ Sésame

Préparation de la farce : 1. Laver et émincer finement le blanc de poireau. 2. Peler et émincer finement l'oignon. 3. Dans une poêle, faire revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 3min. 4. Ajouter les blancs de poireaux, le bacon et faire revenir pendant 5min en remuant, puis verser un peu d'eau. Poursuivre la cuisson pendant 15min. 5. En fin de cuisson, ajouter la crème fraîche, saler, poivrer et réserver. 6. Couper des petits morceaux de Roucouillons.

Préparation des feuilletés : 7. Préchauffer le four à 180°C. 8. A l'aide d'un emporte-pièce en forme de cœur, former des cœurs sur la pâte feuilletée. 9. Badigeonner les extrémités avec un peu d'eau, puis déposer au centre le mélange poireaux/bacon, déposer un morceau de Roucouillons et recouvrir avec un autre cœur de pâte, puis souder avec une fourchette. 10. Les déposer sur une plaque de papier cuisson, badigeonner avec un œuf, parsemer de sésame et enfourner pendant 20min. 11. Déguster dès la sortie du four.

Retrouvez toutes nos recettes sur
www.fromagerie-milleret.com