

levasiondessens.com

Pays : France

Dynamisme : 6



## Toupiés de roquefort Société

Une recette facile à faire à l'apéro grâce à Roquefort Société et assortie du vin adéquat, un Dernières Grives 2010 de Tariquet.

Dans l'élaboration du roquefort, **Société** est une marque pionnière depuis 1863 qui truste aujourd'hui presque toutes les marques de fabrication, les éleveurs, les transformeurs et les affineurs indépendants.

### La Cave des Templiers

Son savoir-faire a permis la création de roqueforts différents selon les caves avec des caractères plus ou moins affirmés, doux. Tel est le cas du roquefort *Cave des Templiers* affiné dans une cave sombre où l'air circule tout doucement. Il en ressort un fromage corsé au persillage intense ; mais dont le gras, l'onctuosité contrecarrent parfaitement la puissance. A déguster seul pour ce caractère affirmé ou si vous souhaitez faire plaisir et honorer vos invités sur une bouchée apéritive ou en entrée telle qu'elle vous est présentée ici même.

### La cave Meravilles

#### Pour 4 personnes :

#### Ingrédients :

- 60g de Roquefort Société
- 60g de melon
- 2 tranches de jambon cru
- 2 gressins
- 4 oeufs
- 100g de sucre
- 180g de farine de sarrasin
- 50g d'huile d'olive

Les toupiés apéritives au Société Cave des Templiers

levasiondessens.com

Pays : France

Dynamisme : 6



Commencez par réaliser les socles des galettes de sarrasin. Fouettez les oeufs et le sucre dans un bol. Incorporez peu à peu la farine de sarrasin et l'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, disposez quatre moules ronds de cinq centimètres de diamètre et deux centimètres d'épaisseur et versez-y la préparation.

Enfournez les moules pendant 15 min à 180°C. Une fois les galettes de sarrasin cuites, enfoncez en leur centre un gressin coupé en deux. Laissez refroidir.

Pendant ce temps, découpez à l'aide d'emporte-pièces de diamètre légèrement inférieur, quatre rondelles de Roquefort Société®. Réitérez l'opération pour le melon. Pré-formez les trous l'aide des gressins.

Pour finir, disposez délicatement sur les socles, une rondelle de Roquefort Société® puis une rondelle de melon et enrroulez une demi tranche de jambon cru de manière à former un cône. Réitérez l'opération pour chaque toupie.

#### Précisions sur les bienfaits du sarrasin :

Encore très peu utilisé de nos jours, la farine de sarrasin est un ingrédient agréable à utiliser en cuisine mais pas que...

elle est bonne pour la santé. ; car facile à digérer, peu calorique, énergétique et riche en vitamines B1, B2, B3 et N6 et minéraux, magnésium et potassium, cuivre, calcium, fer et phosphore.

Pour les fêtes de fin d'année, Société proposera chez les crémiers-fromagers un coffret de Cave des Templiers avec un confit de poivrons à la framboise et au piment d'Espelette à 9, 90 €.

levasiondessens.com

Pays : France

Dynamisme : 6



## Que servir avec ces belles tapas ?

Un Côtes de Gascogne, le Domaine du **Tariquet**, Les Dernières Grives, Millésime 2010. C'est là la cuvée emblématique de la propriété et ce vin moelleux est élaboré à partir d'un des cépages autochtones du Sud Ouest, le Petit Manseng.

Les vendanges pour cette cuvée sont réalisées tardivement, au début novembre afin que le raisin se gorge de sucre.

Par la suite, la *famille Grassa* élève en fûts de chêne et vieillit quelques années le vin développe des notes de fruits confits, de vanille et d'épices.

Je conseille de la boire très frais sur la bouchée apéritive.

19 €, Domaine du Tariquet à Eauze dans le Gers, 05 62 09 87 82, + 2 adresses sur la capitale ( Fleurilège à Croissy / Seine 78 et La Treille Muscate dans le 12 ème, prix de 20 à 22 € la bouteille.