

## Des Fromages AOP et IGP pour distraire le repas

Recette proposée par Sonia Ezgulian et photographiée par Emmanuel Auger

### Roquefort AOP au sésame et agrumes



Pour 4 personnes

Ustensile : 2 cuillères à soupe

180 g de Roquefort AOP

80 g de beurre doux

1 orange sanguine

1/2 cédrat

2 c. à soupe rase de sésame torréfié

Taillez l'orange sanguine et le demi-cédrat en fines lamelles avec une mandoline ou un couteau bien aiguisé. Dans chaque assiette, déposez quelques lamelles d'orange et de cédrat.

Malaxez le Roquefort AOP et le beurre ramolli jusqu'à ce que les deux ingrédients soient bien mélangés.

Avec deux cuillères à soupe, confectionnez des quenelles de cette préparation : si vous êtes droitier(e), prélevez un peu de farce de Roquefort AOP dans une cuillère avec la main droite. Avec la cuillère dans la main gauche, pressez légèrement la farce pour lui donner une forme de quenelle. Répétez le mouvement pour parfaire la forme.

Disposez le sésame dans une assiette, déposez les quenelles de roquefort pour que les graines de sésame se « collent » sur une des faces. Dressez ensuite sur les lamelles d'agrumes, dégustez cette étonnante combinaison de saveurs avec ou sans pain grillé.

→ **Fromages de substitution** : vous pouvez remplacer le Roquefort AOP par du Bleu des Causses AOP ou du Bleu d'Auvergne AOP. Egalement par du Brocciu AOP, dans ce cas, ne mettez pas de beurre dans la recette et prévoyez 200 g de Brocciu AOP.