

# **VERRINE DE CRÈME DE ROQUEFORT ET MAGRET SÉCHÉ ET FUMÉ**

## **Ingrédients pour un siphon de 25 cl :**

50 g de Roquefort

20 cl de crème fleurette entière

1 cuillère à soupe de miel liquide (*Acacia ou Tilleul*)

1 magret de canard séché et fumé tranché

1 poire Conférence au sirop

Faire chauffer la crème fleurette et lui incorporer à l'aide d'un fouet le Roquefort et le miel. Filtrer et verser cette préparation dans un siphon de 25 cl. Visser le couvercle et mettre une capsule de gaz. Secouer vigoureusement le siphon la tête en bas et réserver au frais en attente de son utilisation (*bien resecoeur avant de servir*).

Déposer une petite couche de crème de Roquefort au fond de chaque verrine et recouvrir d'une tranche de magret fumé et séché débitée en petits morceaux. Recouvrir d'une petite couche de crème de Roquefort, puis de dés de poire au sirop. Finir par une dernière petite couche de crème de Roquefort et quelques dés de magret fumé et séché sur le dessus.

Servir sans attendre.