

PIQUES APERITIVES MELON-ROQUEFORT-NOISETTES, BALSAMIQUE AU PORTO

23 Juin 2009

Un retour assez doux vers mes casseroles m'a poussée dimanche à penser à l'apéritif. Etant revenue de Paris avec un morceau de Roquefort Papillon dans ma valise (je sais pourquoi personne ne s'est assis à côté de moi dans le train lors de mon retour!) et ayant acheté mon premier melon au marché, j'ai eu envie de les réunir.

Le Roquefort, vous le savez, va bien avec les vins liquoreux ou bien aussi avec la poire... après cet essai, je sais qu'il va très bien aussi avec le melon dont la saison commence.

ROQUEFORT-NOISETTE AU MELON A LA REDUCTION BALSAMIQUE-PORTO



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 5 mn

Pour une quinzaine de piques:

100 g de Roquefort

4 càs de noisettes en poudre

15 boules de melon bien mûr

15 cl de vinaigre balsamique

7,5 cl de Porto

15 petites feuilles de sauge fraîche

Dans une casserole, verser le vinaigre balsamique et le Porto. Porter à ébullition et laisser réduire des 3/4. Couper le feu et laisser refroidir.

A la fourchette, écraser le Roquefort et former des cubes (ou des boules) en le roulant et en les façonnant entre les paumes. Les paner dans la poudre de noisettes et les réserver.

A l'aide d'une cuillère parisienne, prélever une quinzaine de boules dans un melon avant de procéder au montage.

Finition:

Enfiler la feuille de sauge en premier sur la pique puis ajouter la boule de melon avant de terminer par le fromage pané.

Déposer sur une coupelle avec quelques gouttes de réduction de Porto au balsamique. Déguster à température ambiante.