

Bouchées Gorgonzola Radis Tomate-cerise

Pour 6 personnes

200 g. Gorgonzola ou Roquefort
50 g. Beurre (si le roquefort n'est pas assez mou)
1 botte de Radis
1 petite barquette de tomates cerise
1 salade de Roquette
Sel, poivre
Tranches de pain sec, blanc ou complet
Cure dents

Recette

- Malaxer le gorgonzola, saler, poivrer et s'il est trop sec, le ramollir avec un peu de beurre
- Laver les radis et couper des tranches de 2 mm d'épaisseur
- Laver les tomates-cerise et les couper en deux
- Laver la roquette et prélever les pointes de feuilles
- Couper des carrés de 2 cm. de pain, poser au couteau 1 cm. de roquefort, une tranche de radis, Piquer avec un cure-dents une feuille de roquette pliée en 2 ou 3 et une demi tomate côté sommet et retourner le cure-dents pour le planter dans le carré de pain-roquefort

Bon appétit !

Michel Divorne 2017