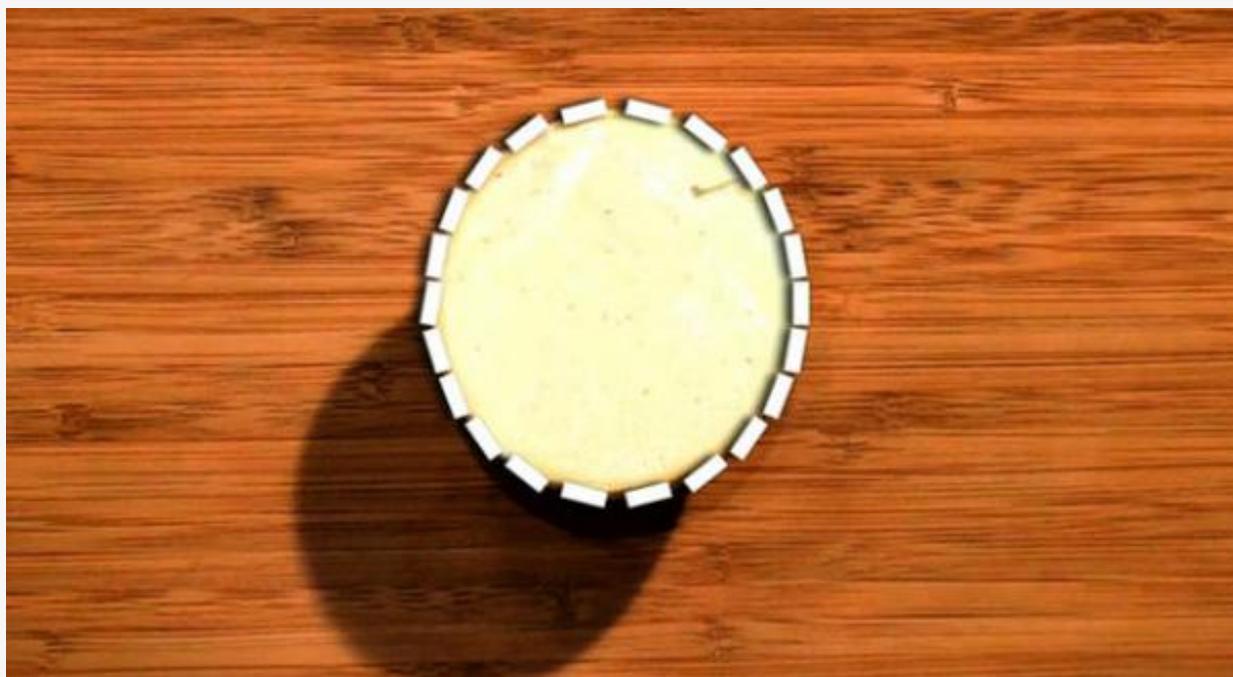




Beurres

# Beurre de roquefort



**24h10 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISON

**24h**

REPOS

**121**

CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

## Ingrédients pour le beurre de roquefort

125 g **Beurre**  
75 g **Roquefort**

### Étape 1

#### Préparation du beurre de roquefort

- 1 Retirer la croûte du Roquefort avec un couteau. Le couper en fines lamelles puis en dés.
- 2 Mettre le Roquefort dans le mixeur puis ajouter le beurre ramolli. Donner quelques tours de mixeur.
- 3 Ramener la pâte vers le centre à l'aide d'une maryse et remettre le mixeur en marche.
- 4 Le beurre de Roquefort est prêt. Le réserver pendant 24 heures au réfrigérateur pour qu'il se solidifie.