



Finger food

# Pruneaux fourrés au roquefort et aux noix



**1h20** **20 min** **0** **1h** **555**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Les fruits

24 Pruneau(x)

## La garniture

150 g **Roquefort**  
100 g **Noix (cerneau)**  
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**  
2 c. à soupe **Porto**

## Étape 1

Pré-cuisson de la garniture

- 1 Etaler les cerneaux de noix sur une planche à découper et les concasser à l'aide d'un couteau de cuisine.
- 2 Emietter le roquefort dans un bol et ajouter la crème épaisse.
- 3 Ecraser avec une fourchette jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.
- 4 Verser le porto et ajouter la moitié des noix concassées. Mélanger à la fourchette.
- 5 Couvrir le bol de film alimentaire puis laisser reposer au frais pendant 1 heure.

## Étape 2

Préparation des fruits

- 1 Inciser les pruneaux avec le couteau d'office et les dénoyer.

## Étape 3

Dressage

- 1 Fourrer l'intérieur des pruneaux évidés avec la farce au

roquefort à l'aide d'une cuillère à café.

- 2** Pincer les bords des pruneaux pour enfermer la farce à l'intérieur.
- 3** Parsemer les pruneaux avec le reste des noix concassées puis les dresser sur un plat de service avant de les déguster.