

# Roulés croustillants au roquefort et sésame noir



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 1 heure

Pour 8 personnes :

- 8 grandes tranches de pain de mie
- 80 g de roquefort Papillon
- 80 g de ricotta
- 20 ml de crème entière liquide
- 1 cuillerée à soupe d'huile de noix
- 3 cuillerées à soupe de sésame noir
- 50 g de beurre
- sel
- poivre du moulin

1. Préchauffer le four à 150°C.

2. Ôter les croûtes des tranches de pain de mie. Placer les croûtes sur une tôle et faire sécher au four pendant 1 heure au minimum. Laisser refroidir puis passer au mixer afin d'obtenir une chapelure fine. Réserver.

3. Ecraser à la fourchette le roquefort. Faire chauffer la crème liquide et la verser sur le roquefort en mélangeant. Ajouter la ricotta, l'huile de noix et 1 cuillerée à soupe de sésame noir. Saler, poivrer et bien mélanger. Tartiner les tranches de pain de mie avec le mélange au roquefort, et les rouler en serrant bien sur la fin.

4. Faire fondre le beurre. Mélanger la chapelure avec le sésame noir restant. Passer chaque rouleau de pain de mie dans le beurre fondu puis dans la chapelure au sésame. Faire dorer dans une poêle chaude sur tous les côtés jusqu'à ce que les rouleaux soient bien dorés.

5. Découper chaque rouleau en deux avant de servir tiède avec une salade ou froid pour un pique-nique.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniacuisine.canalblog.com>