

Batonnets de céleri au Roquefort



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Ingrédients

50 g de [fromage Roquefort](#)

40 g fromage blanc

gras

4 tiges de céleri

blanc

15 g crème

sel, cayenne



Préparation

Taillez 4 tiges dans un céleri bien blanc et tendre. Ecôtelez bien et ôtez les fils. Détaillez-les en tronçons de 5 à 6 cm de longueur. Pilez le roquefort à la fourchette. Passez-le au tamis. Dans une terrine, mélangez le roquefort, le fromage blanc gras et la crème. Assaisonnez. Triturez à la spatule. Emplissez la partie creuse des tiges. Dressez sur une chiffonnade de laitue.

Découvrez une autre recette au Roquefort :

[Roquefort en feuilleté](#)

[Roquefort et poires en tarte fine](#)

[Roquefort en tourte Jean Fithon](#)

[Roquefort sur huîtres chaudes](#)

[Homard au Roquefort et ratatouille](#)

[Filet de boeuf au Roquefort et gratin dauphinois](#)

[Roquefort et saumon en roulade](#)

[Roquefort sur fricadelles](#)

[Roquefort en galettes](#)

[Roquefort en palets](#)

[Oeufs farcis au Roquefort](#)

[Avocats farcis à la crème de Roquefort](#)

[Batonnets de céleri au Roquefort](#)

[Roquefort en beignets](#)

[Crème de céleri à l'Armoricaine – au Roquefort](#)

[Feuilletés au Roquefort](#)

[Galette au Roquefort](#)

[Roquefort en omelette soufflée](#)

[Pommes de terre au Roquefort](#)

[Purée de pommes de terre au Roquefort](#)

[Rissoles au Roquefort](#)

[Roquefort à la nougate](#)

[Salade au Roquefort](#)

[Sauce au Roquefort](#)

[Tomates farcies au Roquefort](#)

[Figues au Roquefort](#)

RECETTE ROQUEFORT – [recette au Roquefort](#) – RECETTE ROQUEFORT