

Roquefort en palets



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage :

125 g [Roquefort](#)

125 g [Cheddar](#)

50 g huile

25 g chapelure blanche

25 g farine

25 g beurre

7 cl lait

2 oeufs

sel, poivre

Préparation

Râpez le cheddar. Ecrasez le roquefort. Triturez et passez le tout au tamis. Préparez une béchamel. Incorporez le fromage et 1 oeuf battu malaxant énergiquement. Avec cet appareil, formez des petits palets de 6 cm de diamètre et de 1,5 cm d'épaisseur. Battez le second oeuf. Passez les crumpets d'abord à la farine, puis à l'oeuf, enfin à la chapelure. Faites frire à la poêle en courte friture. Servez très chaud sur un linge absorbant.

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