

La recette des Compagnons Fromagers

13 | La Bûche de Noël de Xavier au Roquefort ABEILLE



Par Xavier Thuret
Meilleur Ouvrier de France 2007
Classe Fromagerie

13 | La Bûche de Noël de Xavier au Roquefort ABEILLE

Ingrédients pour 6 à 8 personnes

- 250g de Roquefort ABEILLE
- 150g de beurre ramolli
- 2 poires au sirop
- 2 tranches de jambon sec
- 1 pain de mie aux noix
- Sel fin - poivre du moulin



Progression de la recette

Décroûtez votre pain de mie aux noix puis coupez des tranches fines dans la longueur.

Parallèlement, dans un saladier, écrasez à l'aide d'une fourchette le Roquefort Abeille puis incorporez le beurre ramolli. Attention, cette opération ne peut se faire au mixeur, cela rendrait trop liquide votre préparation.

Sur un papier film, placez vos tranches de pain de mie puis tartinez-les généreusement de votre beurre de Roquefort Abeille. Déposez dessus vos tranches de jambon, tartinez à nouveau avec le beurre de Roquefort, rajoutez les poires au sirop préalablement coupées en fines lamelles.

Roulez l'ensemble très serré et fermez les extrémités de votre papier film.

Placez au frais pour une bonne heure et gardez la fin de votre beurre de Roquefort à température ambiante.

Lorsque votre roulé sera assez solide, sortez le, découpez les extrémités puis tartinez avec le reste du beurre de Roquefort Abeille.

Avec une fourchette, tracez votre bûche de Noël afin d'y retrouver le décor des bûches de votre enfance. Placez dessus des petits personnages.

Déposez au milieu d'un plat festif et servez cette bûche vraiment pas comme les autres !

Les astuces de Xavier

Au cas où les enfants seraient écartés de cette bûche et qu'elle soit donc réservée aux adultes, n'hésitez pas à imbiber votre pain de mie d'un Porto blanc de très bonne qualité.

Vous pouvez aussi jouer avec le pain. Pourquoi ne pas se servir de larges tranches de pain de campagne, peut-être un peu plus délicat à rouler, ou alors d'un pain de mie classique ?

Et pourquoi pas tout simplement se servir de l'idée de la bûche mais en la confectionnant avec votre fromage préféré ? Bon Noël à tous !!!

