Pour 4 personnes :

 100 g de speculoos LOTUS

1 poire

250 g de roquefort

1 cuillère à soupe de crème fraîche épaisse



1-Placer les speculoos dans le bol du robot et mixer pour les réduire en poudre. Verser dans une assiette.

2-Eplucher la poire et la couper en petits morceaux.

3- Ecraser le roquefort à la fourchette dans une assiette avec la crème fraîche. Travailler de façon à obtenir une pâte lisse.

4- Rouler chaque morceau de poire dans le roquefort. Faire rouler le morceau pour l'égaliser et l'arrondir.

5- Rouler ensuite chaque morceau dans les speculoos en poudre. Réserver au frais  1 heure minimum.

Servir à l'apéritif avec un verre de vieux banyuls ou en fin de repas avec une salade aux noix.