

Pruneaux d'Agen roquebrune

Préparation :
20 minutes

Cuisson :
10 minutes

Difficulté :
Facile



Photo : Photothèque BIP



**POUR
6 PERSONNES**



INGREDIENTS

- 24 pruneaux d'Agen
"très gros" dénoyautés
- Roquefort
- Beurre
- 1 rouleau de pâte
feuilletée

PRÉPARATION

Malaxer le beurre avec le roquefort.

Farcir les pruneaux de cette mousse au roquefort.

Enrober les pruneaux de pâte feuilletée très fine.

Mettre à four chaud (th. 7) pendant 10 minutes. Servir chaud.



Le pruneau d'Agen est originaire du prunier et plus particulièrement de la variété prune d'Ente. Il provient d'une zone géographique délimitée autour d'Agen.