

Terrine de Roquefort et St Agur

350 gr de [roquefort Papillon](#)

1 pot de crème de St Agur

30 gr de beurre *(je n'ai pas forcé sur le beurre, afin de garder le côté "rustique" de la terrine : le beurre on peut le manger sur le pain....*

Noix concassées

Laissez vos ingrédients à température ambiante pendant 30 mn

Écrasez le [roquefort Papillon](#) avec la crème de St Agur, ajoutez le beurre puis les noix concassées.

Passez la terrine sous l'eau froide, sans l'essuyer, tapissez-la de film alimentaire

Moulez la préparation dans la terrine

Recouvrez de poudre et noix concassées

Refermez le film, laissez au frais.

Idéalement, cette terrine peut se préparer plusieurs jours à l'avance

Avec cette terrine vous ferez : salade-fromage à la fois

Posez une tranche sur une salade de jeunes pousses ou de roquette-mâche, assaisonnez d'une vinaigrette à l'huile de noix.....ce sera parfait !