**Roulés au roquefort et aux noix**

[Une image contenant Snack, produits de boulangerie, pâtisserie, dessert

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/05/roules-au-roquefort-et-aux-noix-p1100873.jpg-r-copy.jpg) **Pour une soixantaine de rondelles**

**La pâte :  
- 20 g de beurre**  
**- 5** [**œufs**](https://recettes.de/oeufs) **(3 + 2)**  
**- sel & poivre du moulin**  
.  
**Une plaque de 40 x30 cm tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 200°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Prélever les blancs de 3 œufs et les monter en neige ferme avec une pincée de sel.  
Mettre dans un saladier les 3 jaunes et les 2 œufs entiers, saler & poivrer.  
Travailler au fouet à vitesse maximale pendant 5 minutes pour que le mélange prenne du volume et devienne onctueux.  
Ajouter le beurre fondu et mélanger.  
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.  
Étaler la préparation sur la plaque.  
Enfourner pour 10 petites minutes en surveillant.  
À la sortie du four,  laisser reposer pendant 3 minutes puis couvrir la plaque d'un torchon et laisser refroidir. **La garniture :   
- 70 g de beurre pommade**  
**- 100 g de** [**roquefort**](https://recettes.de/roquefort)  
**- 50 g de cerneaux de** [**noix**](https://recettes.de/noix)  
**- poivre du moulin**  
  
Mixer les noix en poudre très fine (pour moi presque en pâte).  
Mixer le roquefort en morceaux avec le beurre pommade.  
Ajouter les noix, poivrer et bien mélanger.

**Le montage :**Couper la pâte en 2 bandes dans le sens e la longueur.  
Répartir la garniture sur chaque bande et bien l'étaler à la spatule.  
Rouler chaque bande bien serrée et envelopper de papier film.  
Mettre au congélateur pendant 30 minutes au minimum (pour moi plusieurs jours).  
Lorsque le boudin est bien froid, le découper en rondelles d'environ 1, 5 cm.  
Les déposer à plat et servir frais.