

# COCOTTE DE ROCAMADOUR À LA TRUFFE

---

préparation  
5 minutes

cuisson  
30 secondes

pour 4 personnes

4 Rocamadour  
crémeux

130 g de  
mascarpone

5 g de truffes

2 cl d'huile d'olive

fleur de sel

poivre

---

*Recette :*  
Stéphane CHAMBON  
Restaurant  
Le Pont de l'Ouyse,  
restaurateur  
ambassadeur du  
Rocamadour

**Mettre une cuillère de mascarpone dans une verrine.** Ajouter une lamelle de truffe et quelques grains de fleur de sel, un tour de moulin à poivre et une giclée d'huile d'olive.

**Poser le Rocamadour dessus et couvrir la verrine** avec un couvercle ou un papier film. Passer quelques secondes au micro-ondes. Le Rocamadour doit être chaud et coulant.

**Déguster** aussitôt.

*La truffe peut être remplacée par quelques cerneaux de noix et l'huile d'olive par de l'huile de noix.*