

## *Caillettes Maisons, Sauce au Bleu d'Auvergne*

**Nombre de personnes: 2**

**Temps de préparation: 20 minutes**

### **Ingrédients:**

- CAILLETES MAISONS	4 (voir recette PL-886)
- CRÈME FRAÎCHE	150 ml
- BLEU (FROMAGE)	60g (d'Auvergne)
- LAIT	50 ml
- MAÏZENA	1 c à café
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Dans un caquelon, faites chauffer la crème avec les dés de bleu d'Auvergne. Poivrez généreusement.
- Mélangez le lait froid avec la maïzéna. Intégrez ce mélange à la crème au bleu et laissez épaissir en fouettant. Intégrez la coriandre et salez un peu.
- Entre temps, faites réchauffer les caillettes au four ou au micro-onde.
- Dressez les assiettes en répartissant un peu de sauce au bleu dans le fond des assiettes puis déposez les caillettes chaudes.

