

☞ Foujou drômois ☞

Ecraser les petites tommes fraîches à la fourchette.

Ecraser les tommes affinées puis écraser le roquefort.

Ajouter l'ail ciselé finement.

Ajouter l'huile de tournesol et monter au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse mais pas liquide.

Réserver au frais. Si possible préparer 24 heures à l'avance, c'est meilleur !