**BACI DI DAMA SALES AU ROQUEFORT, RICOTTA ET PIMENT D'ESPELETTE**

INGREDIENTS *(pour une trentaine de baci)*
*(pour les biscuits)*
100 g de beurre demi-sel
100 g de farine T45
100 g d'amandes en poudre
100 g de parmesan (ou de Grana) râpé
*(pour la farce)*
40 g de Roquefort
40 g de ricotta
1 pincée de piment d'Espelette

PREPARATION
Les biscuits: dans un grand saladier, mélangez ensemble la farine, les amandes en poudre et le parmesan râpé. Ajoutez-y le beurre coupé en morceaux et encore froid. Pétrissez rapidement les ingrédients avec vos mains, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène. Filmez la pâte avec du film alimentaire, disposez-la au réfrigérateur et faites-la reposer 30 minutes. Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante). Étalez un tapis en silicone ou du papier sulfurisé sur un plat (ou sur la plaque du four). Sortez la pâte du réfrigérateur et faites des boulettes de pâte de la taille d'une noisette. Disposez les boulettes sur le papier sulfurisé (ou tapis en silicone), bien séparées les unes des autres.
Disposez le plat dans le réfrigérateur et faites durcir les boulettes en les laissant reposer 10 minutes. Ensuite enfournez le plat et faites cuire les boulettes 10 à 15 minutes (selon le type de four, avec le mien c'est 10 minutes). Veillez à la cuisson des biscuits car ils crament très rapidement.
Une fois cuits, faites refroidir les biscuits sur une grille.
La farce: disposez le roquefort dans un bol, écrasez-le avec une fourchette, ajoutez-y la ricotta et le piment d'Espelette et mélangez le tout, jusqu'à  obtenir une crème épaisse et homogène.
Les baiser de dame: le but c'est de coller deux biscuits entre eux (des deux cotés aplatis) avec la farce. Pour ce faire: à l'aide d'une petite cuillère, faites une couche de farce sur un biscuit, du coté aplati. Posez un deuxième biscuit sur cette farce, toujours du coté aplati. Faites une légère pression sur les deux biscuits pour les coller entre eux. Déposez le baiser de dame ainsi obtenu sur une assiette et poursuivez de la même manière, jusqu'à épuisement des ingrédients.

VARIANTE
Vous pourrez farcis ces baiser de dame salés avec tous vos autres fromages préférés, à condition qu'il soit crémeux mais fermes, à ce que la crème puisse tenir. Par exemple, à la place de la ricotta vous pourrez mettre du Philadelphia ou du St Moret, et à la place du Roquefort, de la Fourme d'Ambert ou du Gorgonzola. Et pour remplace rles fromages pâte persillée, vous pourrez mélanger du mascarpone avec la ricotta.

SUGGESTIONS
Ces biscuits farcis peuvent se préparer à l'avance et se conservent dans une boite avec couvercle, au réfrigérateur, pendant quelque jour.