LES CHOUX AU FROMAGE OU NAZARETH



Instructions:

Pâte à choux :

Faites bouillir l'eau en ajoutant le beurre et le poivre. Sur un petit feu ajouter la farine en tournant très fort jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Enlever la casserole du feur en mélanger les oeufs jusqu'à que la pâte soit à nouveau lisse.
Beurrer et saupoudrer de farine une plaque de four. Faire des petites boules d'un diamètre de 2 à 3 cm avec la poche à douilles ou, à défaut, deposer des lamelles de pâte sur la plaque.
Laisser cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant 30 minutes sans ouvrir le four. Laisser refroidir et couper chaque chou en deux.

Crème :

Faire fondre le beurre sur un petit feu, ajouter le fromage (Or de Bruges ou Nazareth) , ajouter un demi dl de crème et mixer le tout. Laisser refroidir.
Battre le reste de la crème et l'ajouter au mélange. Ajouter le poivre et la muscade. Remplir une poche à douille, laisser raffermir et remplir une moitié des choux (+/- 1 cm d'épaisseur) et replacer l'autre moitié sur les choux.

Bon à savoir :

un verre de porto ou de vin de madère accompagne à merveille cette recette.

Serves:

4 people

Type de recette:

Apéritif

Niveau de difficulté:

3
