

Accras du Combalou à la sauce au roquefort



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Un apéritif original et savoureux. Recette pour une quarantaine d'accras.

Ingrédients

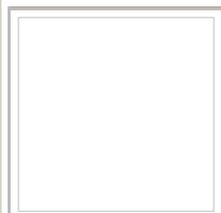
- 22 cl de lait
- 45 g de beurre
- 3 œufs
- 1 pot de sauce au roquefort, par exemple de la sauce au roquefort société (230g)
- 30 g de noix hachées
- 100 g de farine
- sel et poivre
- 1 l de d'huile pour friture

Préparation

- 1 Placez dans une casserole le lait, le sel et le beurre.
- 2 Faites chauffer doucement le tout, en remuant jusqu'à ébullition. Enlevez la casserole du feu et ajoutez la farine.
- 3 Faites dessécher la pâte en la remettant sur le feu et en tournant à l'aide d'une spatule durant 1 minute.
- 4 Prenez un saladier, versez-y la pâte puis ajoutez un par un les œufs, en battant le mélange au fouet pour qu'il soit lisse.
- 5 Ajoutez 100g de sauce au roquefort, puis les noix hachées et enfin le poivre.
- 6 Votre pâte à accras est maintenant prête.
- 7 Prenez un petit faitout et faites-y chauffer l'huile.
- 8 Aidez-vous de 2 cuillères à café pour réaliser des petites boules à partir de la préparation. Posez-les doucement dans l'huile chaude.
- 9 Laissez frire jusqu'à ce que les beignets soient dorés.
- 10 Avec un écumoire, sortez les beignets de la friture et posez-les sur un papier absorbant. Accompagnez ces accras du reste de sauce au roquefort.

Proposé par

Roquefort Société®



Société® vous présente son légendaire Roquefort ainsi que des idées pour le déguster et le cuisiner.

[Découvrez encore plus de recettes Société®](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

