

Chouquettes à la crème de roquefort



Apéritifs et amuses bouches **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Des petits choux salés à accompagner de fruits secs. Ceux qui n'ont pas le temps de réaliser les chouquettes peuvent les commander chez leur boulanger. Il ne leur restera plus qu'à les farcir de crème de roquefort.

Ingrédients

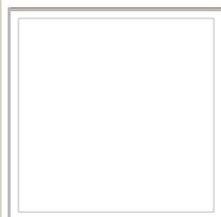
- pour la pâte à choux :
 - 250 g d'eau
 - 80 g de beurre
 - 1 pincée de sel
 - 125 g de farine
 - 4 œufs moyens
- pour la crème de roquefort :
 - 200 g de roquefort - par exemple de Roquefort Société®
 - 25 g de crème fraîche épaisse
 - 25 g de fromage blanc

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 210°C (th.7).
- 2 Préparez la pâte à choux. Versez dans une grande casserole l'eau, le beurre coupé en morceaux et le sel. Portez à ébullition.
- 3 Dès que le beurre est fondu, ajoutez hors du feu la farine d'un coup.
- 4 Mélangez énergiquement avec une cuillère en bois et remettez sur feu vif pour dessécher la pâte. Remuez 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des bords.
- 5 Hors du feu, incorporez 3 œufs un à un, en mélangeant bien entre chaque. La pâte doit être souple, épaisse et élastique. Ajoutez un demi œuf si elle n'est pas assez élastique.
- 6 Déposez sur la plaque du four recouverte de papier cuisson des petites boules de pâte, suffisamment espacées les unes des autres. Utilisez pour cela une poche à douille ou une cuillère à café.
- 7 Badigeonnez les boules de pâte avec l'œuf restant et enfournez.
- 8 Au bout de 15 minutes, baissez la température à 180°C (th.6) et poursuivez la cuisson 10 minutes. Laissez les choux quelques minutes dans le four éteint avant de les sortir.
- 9 Pendant ce temps, préparez la crème de roquefort. Ecrasez à la fourchette le roquefort. Ajoutez la crème fraîche, le fromage blanc et mélangez.
- 10 Ouvrez les petits choux en 2 dans l'épaisseur et remplissez-les de crème de roquefort à l'aide d'une poche à douille ou d'une petite cuillère.

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

