

Petits choux farcis au roquefort



Apéritifs et amuses bouches

Facile

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

C'est délicieux !

Recette proposée par : Catherine Pose

Ingrédients

- 2 cs de pignons de pin
- 1 cc d'huile
- pour la pâte :
- 150 g de farine
- 4 œufs
- 75 g de beurre
- 25 cl d'eau
- sel
- pour la garniture :
- 200 g de roquefort
- 4 cs de crème - fraîche épaisse
- 1 cs de cognac
- poivre

Préparation

- 1 Préparez les choux. Dans une casserole, faites bouillir 25 cl d'eau avec une pincée de sel. Faites-y fondre le beurre en morceaux.
- 2 Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup et remuez avec une spatule. Incorporez les œufs un à un en travaillant bien la pâte à chaque fois.
- 3 Préchauffez le four à 210°C et huilez une plaque à four.
- 4 Disposez des petits tas de pâte à choux bien espacés sur la plaque du four et enfournez environ 10 minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés et gonflés. Laissez refroidir.
- 5 Préparez la farce. Mixez le fromage avec la crème et le cognac pour obtenir une purée homogène. Poivrez, mélangez et remettez au frais.
- 6 Pratiquez une entaille dans les choux avec une paire de ciseaux.
- 7 Faites griller les pignons de pin à sec dans une poêle pendant quelques minutes et laissez-les refroidir sur du papier absorbant.
- 8 Garnissez les choux avec la farce en utilisant une petite cuillère ou une poche à douille. Piquez quelques pignons dans la préparation au fromage et servez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

