

## Bouchées au roquefort

### Ingrédients pour 15/20 bouchées

Mélange 1 : 1 œuf, 65 g farine, 25 g de gruyère, 1 càc de levure chimique.

Mélange 2 : 75 g de roquefort, 50 g de lait.

Faire fondre le roquefort avec le lait à feu doux. Ajouter le premier mélange et amalgamer le tout. Ajouter 1 càc d'huile d'olive, du poivre et du sel. Mettre dans des petits moules en silicone. Mettre au four préchauffé sur th.6 (180°) environ 15 mn, le dessus doit être coloré légèrement.

www.sene.name

## Petits choux au roquefort

Difficulté Moyen Durée 15 minutes

### Ingrédients

Pour 36 choux : 150 gr de farine, 100 gr de beurre, 5 œufs, ¼ l d'eau, 1 pincée de sel, Garniture, 250 gr de roquefort, 100 gr de beurre, 1 cuillerée à soupe de crème épaisse.

### Préparation

Préchauffez le four à 200°, thermostat 6.

### Préparation de la pâte à choux

Faites bouillir l'eau, le beurre et jetez-y la farine d'un seul coup. Remuez avec une spatule jusqu'à ce que la pâte se détache de la casserole et de la spatule.

Quand tous les œufs sont mélangés continuez à remuer encore 1 à 2 minutes pour que la pâte soit bien légère.

### Cuisson des petits choux

Sur une plaque de four beurrée, avec 2 cuillères, disposez des petites boules de pâte, enfournez pour 15 minutes.

Quand les bouchées sont cuites, éteignez et laissez la pâte se détacher de la casserole et de la spatule.

Retirez du feu, et ajoutez les œufs un à un en mélangeant énergiquement pour bien amalgamer. Ouvrez le four, attendez 3 minutes pour les sortir du four. Laissez refroidir.

### Préparation de la farce au Roquefort

Dans un saladier, mélangez, le roquefort, le beurre et la crème. Ouvrez les petits choux en deux et fourrez-les du mélange de roquefort. Refermez.

### Suggestions

Vous pouvez décorer les choux avec des cerneaux de noix ou proposer une gelée ou sirop de poire en accompagnement. Pourquoi pas un bon **sirop de Liège** par exemple? Les petits choux peuvent très bien se préparer 1 jour à l'avance.

www.sene.name