

# Bleu des Causses en petits farcis



Catégorie

Entrée



Personnes

5 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

5 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

5 Fromage : •150 g de [Bleu des Causses](#) AOC

- 250 g de pâte brisée
- 50 g de cerneaux de noix
- 2 jaunes d'œufs
- 1 blanc d'œuf pour souder la pâte
- 10 cl de crème fraîche
- Huile de friture
- Sel, poivre

## Préparation

Hacher grossièrement les cerneaux de noix. Les mélanger au Bleu des Causses émietté, aux jaunes d'œufs, à la crème.

Saler très légèrement, poivrer, mélanger.

Étaler la pâte sur un plan de travail fariné.

Découper des ronds et/ou des rectangles.

Les garnir de la préparation en ne déposant la garniture que sur la moitié et en réservant un petit bord libre tout autour.

Battre légèrement le blanc d'œuf, enduire le bord intérieur de la pâte, replier la moitié et serrer à l'aide d'une fourchette.

Plonger les farcis dans un bain de friture à 180°C. (utiliser une sauteuse plutôt que votre friteuse)

Les faire rissoler 4 à 5 mn en les retournant une fois.

Égoutter sur du papier absorbant et servir chaud.