

Casse-museau à l'ancienne



Catégorie

Dessert



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

200 g fromage blanc

400 g pâte à choux

jus de 1/4 de citron

sel

Préparation

Préparez une pâte à choux. Débarrassez-la dans une terrine. Incorporez le fromage blanc, le jus de citron. Malaxez longuement pour obtenir une pâte molette et homogène. Laissez reposer. Garnissez une poche à douille. Déposez-en des petits tas de la grosseur d'une noix sur la plaque beurrée. Enfourez à four doux (200°). Défournez. Incisez les casse-museau en croix. Remettez-les à four moyen (220 à 240°) durant quelques minutes pour achever la cuisson.

Cette pâtisserie du XVII^e siècle est un peu dure sous la dent, c'est la raison de son appellation.