

# Diablotins au Parmesan Reggiano



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

15 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

100 g [Parmesan Reggiano](#) râpé

200 g pâte à choux

50 g huile ou saindoux

sel, cayenne

## Préparation

Préparez 200 g de pâte à choux. Incorporez-y le parmesan râpé, sel, cayenne. Emplissez une poche munie d'une douille de section ovale, chauffez de l'huile dans une poêle. Déposez-y de petits amas réguliers de pâte. Laissez-les frire en remuant, puis ôtez-les à l'écumoire. Egouttez-les sur une grille, un tamis ou une serviette. Poudrez-les de fromage râpé et d'un soupçon de cayenne.