

Jurassiens au fromage



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 250 g Jura râpé

500 g pâte à choux

50 g beurre

50 g farine

1/4 l lait

Kirsch

sel, poivre,

muscade

Préparation

Préparez ou procurez-vous de la pâte à choux. Dressez les choux à la poche sur la plaque à four beurrée. Enfourez 25 minutes environ à four moyen (220-240°). Durant ce temps, confectionnez une béchamel. Sur le feu, incorporez le fromage à la béchamel, ajoutez le kirsch, assaisonnez assez fortement. Mettez en attente sur un feu très doux. Les choux étant défournés, fendez-les en deux aux 2/3 de leur hauteur. Emplissez-les de garniture, couvrez et poudrez-les d'un peu de fromage râpé. Enfourez à nouveau 5 minutes à la voûte du four pour gratiner légèrement le fromage.