

# Langres en profiteroles



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

8 minutes



## Ingrédients

[Fromage Langres](#) AOC : 2 x 200 g

- 1 échalote (environ 50 g) n 50 g de beurre
- 1 Verre de chardonnay du Muid Montsaigeonnais (ou vin blanc sec)
- 1 dl de bouillon de Poule
- 1 dl de crème liquide
- 1 cuillère à café de féculé
- 12 choux prêts à fourrer.

## Préparation

– Ciseler finement l'échalote. Faire chauffer le beurre dans une casserole et y faire rissoler l'échalote. Arrêter la cuisson avec le verre de vin blanc. Laisser sur le feu et réduire. Ajouter le bouillon de volaille et laisser cuire un quart d'heure à feu doux. Couper un Langres en gros morceaux et les mettre à fondre dans le bouillon en remuant à l'aide d'une spatule en bois. Ajouter la féculé délayée au préalable dans la crème et remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et brillante. Réserver au bain-Marie.

– Couper la tête des choux, et les fourrer à l'aide du deuxième Langres que vous aurez portionné en 12 parts. Refermer les à l'aide de leur chapeaux et les mettre au four (thermostat 6, 180 °C) 5 à 8 minutes, le temps de fondre votre fromage de Langres.

– Accompagner de la salade de votre choix ou de pommes de terre au lard.