

# Ramequin de Herve



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

200 g [fromage de Herve](#)

300 g [pâte à choux](#)

50 g [crème](#)

2 [oeufs](#)

[sel, poivre de cayenne](#)

## Préparation

Confectionnez la pâte à choux salée. Formez-en une douzaine à la douille sur la plaque à four beurrée et farinée. D'autre part, préparez une garniture en faisant fondre dans un poêlon le fromage soigneusement écroûté avec la crème. Mélangez le tout soigneusement à la mouvette pour obtenir une pâte fluide et homogène. Ecartez du feu, incorporez les oeufs battus. Mélangez activement à la spatule. Assaisonnez. Laissez un peu tiédir et épaissir. Emplissez la poche à douille. Fendez les choux incomplètement aux 2/3 de leur hauteur, garnissez-les au moyen du mélange. Rangez-les sur la plaque à four beurrée, réchauffez à four très doux (160°) pendant 10 minutes. Servez sur papier dentelle.