

# Rissoles au Roquefort



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

25 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

## Ingrédients

60 g de [fromage Roquefort](#)

1/4 l eau

100 g beurre

125 g farine

4 oeufs

sel, poivre

## Préparation

Confectionnez une pâte à choux. A l'aide d'une poche à douille plate, étendez sur la longueur d'une plaque beurrée au préalable des bandes de 6 à 8 cm de large. Enfourez 25 à 30 minutes à température moyenne (180°). Les bandes une fois cuites, empirez-les en les assemblant avec une sauce Mornay mêlée à du Roquefort passé au tamis. Coupez chaque bande en 8 morceaux.

On peut également plonger les rissoles, préalablement soudées à cru, dans la grande friture. Il faut alors égoutter sur serviette.