

Roquefort en beignets



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

30 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Roquefort](#) artisanal de l'Aveyron

300 g béchamel serrée

200 g pâte à frire

25 g farine

2 l huile

1 oeuf

sel, poivre

Préparation

Préparez la pâte à frire. Passez le roquefort au tamis. Confectionnez une sauce béchamel serrée. Hors du feu, incorporez le roquefort pilé et l'oeuf battu. Assaisonnez de poivre seulement. Triturez soigneusement le tout pour obtenir une pâte homogène et bien liée, ferme sans excès. Sur la planche farinée, formez des petites boulettes de la grosseur d'une noix. Aplatissez-les à la main ou à la spatule, farinez-les. Plongez-les dans la pâte à frire durant 5 minutes. Sortez-les à l'aide de l'écumoire. Dressez-les dans le plat de service garni d'un linge absorbant. Servez chaud.