

Roquefort sur fricadelles



Personnes
4 personnes



Temps préparation
25 minutes



Temps de cuisson
40 minutes

Ingrédients

100 g de [Roquefort](#)
400 g de pâte à choux
100 g de béchamel ferme
1 oeuf
sel, poivre

Préparation

Faites votre pâte à choux (gardez l'oeuf pour la garniture). Garnissez-en un poche à douille plate. Etalez la pâte sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée, en bande de 6 cm de largeur et 5 mm d'épaisseur. Decoupez les bandes en morceaux carrés. Enfourez 25 minutes à 180°. liez 100 g de sauce béchamel. Broyez le roquefort. Passez-le au tamis. Incorporez-le à la béchamel tiède en meme temps que l'oeuf battu. Masquez chaque rectangle de pâte cuite avec l'appareil de garniture. Recouvrez-le d'un second rectangle de pâte jusqu'à épuisement des ingrédients. Enfourez à nouveau 15 minutes à four chaud (260°). Au moment de servir, maniez un peu de beurre au roquefort. Entendez à la surface. Servez tiède.