

Choux apéritif

Ingrédients:

4 œufs
150g de farine
80g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de sucre

fromage type Rondelé ail et fines herbes

Mettez 25cl d'eau dans une casserole et ajoutez le beurre détaillé en morceaux, le sel et le sucre. Portez à ébullition puis quand le beurre est fondu et hors du feu ; ajoutez la farine d'un coup. Mélangez vivement et remettez sur feu très doux pour bien dessécher la pâte qui doit se décoller des parois de la casserole et former une pellicule au fond de la casserole. Débarrassez dans un saladier ou dans le bol de votre robot muni de la feuille et mélangez pour faire refroidir un peu. Ajoutez les œufs un par un.

Sur la plaque de votre four recouverte de papier cuisson, formez des tas de la taille d'une grosse noix. Faites cuire à 180° pendant 25-30min (ils doivent être bien dorés).

Laissez les refroidir avant de les garnir avec le fromage. Laissez au frais jusqu'à dégustation.

Rates au Mont d'Or et magret de canard

Ingrédients :

8 rates du Touquet
2 CS de Mont d'Or
10 tranches de magret fumé
5cl de crème liquide

Mettez la crème dans une casserole avec le fromage et faites fondre sur feu doux. Détaillez le canard en fines allumettes et ajoutez le dans la crème.

Lavez bien vos pommes de terre et faites les cuire 15 minutes environ dans l'eau bouillante. Laissez les refroidir et coupez les en deux dans la longueur. Creusez délicatement avec une cuillère parisienne et remplissez avec la sauce au fromage et au magret. Si vous les préparer à l'avance, passez les au micro-ondes pour les réchauffer.