

Petits choux farcis au séré

Ingrédients :

2dl eau
50g beurre
½ cc sel
100g farine
2 œufs

150g séré à la crème
2 œufs durs
1 petit oignon
1 tomate
2 cornichons
persil plat, ciboulette
moutarde
sel, poivre

Préparation :

Porter à ébullition l'eau, le beurre et le sel. Retirer du feu. Ajouter la farine, bien mélanger, remettre sur le feu. Faire sécher la pâte avec une spatule jusqu'à la formation d'une boule souple se détachant de la casserole. Retirer du feu. Ajouter les œufs, travailler énergiquement. Former des petits choux. Cuire environ 20 min à 200°, ne pas ouvrir le four durant la cuisson.

Mélanger le séré aux différents ingrédients préalablement coupés en petits dés. Farcir les petits choux.

Source :

Croqu'menus