

(26)

Le Roq' BREST

de Marc et Mélisa

Pâte à choux :

1 verre d'eau

100g de farine

60g de matière grasse (Beurre).

1 pincée de sel

3 œufs.

Fourme à la foire :

1 verre de sirop de fruit (75g).

200g de purée de fruit

6 feuilles de gélatine

200g de crème fouettée

Crème chantilly au ROQUEFORT

250g de crème fraîche

80g de ROQUEFORT.

Recette:

Pâte à choux : Faire bouillir l'eau + la matière grasse + le sel ; à ébullition verser d'un coup

la farine (faire une tannée) Laisser

dessécher sur le feu, puis verser le feu

apour les seuls 1/2 jusqu'à ce que la

pâte ait la consistance d'une mayonnaise

épaisse ; dresser dans un cercle. Faire cuire

environ 40 min à feu moyen thermostat 5-6

(150-180°).

Ferme avec l'œuf : Dans une casserole faire bouillir

le lait, en même temps faire fondre la

gélatine dans de l'eau froide, ajouter au

lait chaud, verser le feu ajouter la tasse

de lait, mettre au frais. Verser la crème fouettée

(pas ferme). Quant le lait est refroidi

mais pas figé ajouter la crème fouettée.

Charligny au Roquefort : Verser dans un

plateau la crème fraîche et le ROQUEFORT bien

ferme.

