



Collations

Bouchées salées au rosbif, oignon caramélisé et raifort

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
4 tranches de rosbif (coupées en deux)
2 cuillères à soupe crème au raifort
1 oignon rouge (en anneaux)
1 bosje kervel
beurre
poivre
sel

Pour la pâte

100 grammes de beurre
100 grammes de farine
100 millilitres de lait
100 millilitres d'eau
pincer sel
3 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 210°C. [Faites la pâte à bouchées comme décrit ici](#). Mettez la pâte dans une poche à douille avec une douille lisse et faites des petits tas sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé avec suffisamment d'espace entre les petits tas. Enfournez 25 minutes jusqu'à ce que les bouchées soient bien dorées.

Faites revenir l'oignon rouge 5 minutes dans du beurre bouillant. Salez. Ajoutez le vinaigre et cuisez 20 minutes à feu doux.

Retirez les bouchées du four et coupez-les en deux. Garnissez-les avec une demi-tranche de rosbif. Salez et poivrez. Répartissez dessus un peu d'oignon caramélisé et terminez par une touffe de crème de raifort et du cerfeuil. Fermez les bouchées et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four

Poche à douille

