



Collations

Couronne de bouchées au roquefort et aux noix

Pour 4 personnes.

Ingrédients

30 grammes de noix (hachées gros)
50 millilitres de crème fraîche
1 cuillère à soupe de miel
100 grammes Roquefort
1 poignée de rucola

Pour la pâte

80 grammes de beurre
80 grammes de farine
80 millilitres de lait
80 millilitres d'eau
pincer sel
2 œufs

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 210°C. [Faites la pâte selon la méthode décrite ici](#). Dessinez sur une feuille de papier de cuisson un cercle de 12 cm de diamètre. Versez la pâte à bouchées dans une poche à douille et faites des bouchées égales l'une contre l'autre le long de la ligne pour former une couronne. Enfourniez 35 minutes puis laissez refroidir la couronne.

Mixez bien lisse le roquefort avec la crème fraîche et le miel. Versez la crème obtenue dans une poche avec une douille dentelée. Ouvrez la couronne en deux et répartissez la roquette dessus. Faites dessus des touffes de roquefort et terminez par les noix. Fermez la couronne et servez immédiatement.

Ustensiles de cuisine

Four
Poche à douille

