

Choux au fromage



Ingrédients pour 4 personnes

- 1,5 tasse de lait
- 1 pointe de couteau de sel
- 130 g de fromage d'alpage glaronais (doux ou corsé, selon les goûts)
- 70 g de beurre
- 130 g de farine
- 3 œufs

Préparation

Faire chauffer le lait, le sel, le fromage et le beurre. Verser toute la farine d'un coup, puis remuer énergiquement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Laisser cuire un moment. Retirer du feu.

Incorporer les œufs l'un après l'autre. Former des petits tas à l'aide de deux cuillères, poser sur une plaque préalablement graissée.

Cuire au four 20-30 min à 175° C jusqu'à ce que les choux soient légèrement dorés.

Ces choux au fromage accompagnent parfaitement un morceau de viande ou des légumes, mais peuvent aussi se déguster simplement avec une salade ou un verre de vin.