PROFITEROLES AU LANGRES

Ingrédients : pour 6 choux

-1 langres AOP

-1/2 verre de vin blanc sec

-25 gr échalote

-25 gr de beurre

-2 cuillères à soupe de bouillon de poule

-2 cuillères à soupe de crème

-2 cuillères à café de fécule

-6 choux

Etapes de préparation : 40 min

1-Coupez finement l'échalote, faites la chauffer avec le beurre dans une casserole. Une fois cuit, ajoutez un verre de vin blanc et laissez réduire sur le feu.

2-Ajoutez le bouillon de volaille et laissez cuire un quart d'heure à feu doux.

3-Découpez la moitié du langres en morceaux et les mettre à fondre dans le bouillon.

4-Ajoutez la fécule à la crème.

5-Ajoutez le mélange fécule, crème au bouillon et mélangez jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse et brillante, si besoin ajoutez de la fécule pour avoir une sauce plus épaisse elle vous servira de décoration pour les profiteroles.

6-Coupez l'autre moitié du Langres.

7-Coupez la tête des choux et fourrez les de morceaux de langres.

8-Refermez les choux avec la tête et enfournez pendant 5 à 8min à 180°C le temps que le fromage fonde.