



THE J.M. SMUCKER CO.

Choux au fromage

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 30 mins 24 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1/2 tasse (125 mL) d'eau
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, coupé en petits morceaux
- 3/4 c. à thé (4 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de poivre
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Robin Hood®
- 4 œufs
- 1 tasse (250 mL) de fromage cheddar fort, râpé
- 2 c. à table (30 mL) de fromage parmesan, râpé
- pincée de muscade moulue (facultatif)

Directions

Step 1:

Dans une casserole, combiner le lait évaporé, l'eau, le beurre, le sel et le poivre. Porter à ébullition. Retirer du feu et ajouter la farine en une seule fois et remuer jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Poursuivre la cuisson à feu moyen en remuant de 2 à 3 minutes.

Step 2:

Retirer la pâte du feu et la mettre dans un bol. Laisser refroidir le mélange 5 minutes. Ajouter 3 œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Battre le quatrième œuf séparément et en ajouter environ la moitié (utiliser le reste de cet œuf pour badigeonner les choux). Incorporer les deux fromages et la muscade.

Step 3:

Pour chaque chou, déposer des portions de 1 ½ c. à table (22 ml) de pâte (environ 4 rangées de 6) sur une plaque tapissée de papier parchemin. Badigeonner légèrement du reste de l'œuf battu. Faire cuire au four préchauffé à 400 °F (200 °C) de 28 à 30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient gonflés et bien dorés. Laisser refroidir les choux sur une grille. Servir chaud ou à la température ambiante.

Images

