



FEUILLETE AUX QUATRE FROMAGES



400 g environ de pâte feuilleté (faite maison ou en bloc congelé, les pré étalées étant rondes ne conviennent pas).

1 jaune d'œuf pour dorer la pâte

75 g de gruyère (comté de préférence)

75 g de roquefort

75 de reblochon

75 g de fromage de chèvre pas trop sec

Pour la pâte à choux :

18 cl de lait

3 à 4 œufs (j'en ai mis 3)

150 g de farine

90 g de beurre

Sel et poivre

Préchauffer le four au maximum.

La pâte à choux :

Faire bouillir le lait avec le beurre, quand ce dernier est fondu, jeter la farine en une seule fois dans le liquide chaud et mélanger rapidement à la spatule, la farine va s'incorporer au lait et former une boule qui va se détacher des parois. Couper le feu et attendre quelques minutes pour que le mélange refroidisse un peu. Ajouter alors les œufs 1 à 1. Il faut que chaque œuf soit bien absorbé avant de mettre le suivant. Saler et poivre, réserver.

Passer tous les fromages au mixer et incorporer-les à la pâte à choux. Réserver.

Le feuilleté :

Étaler la pâte en une bande rectangulaire d'environ 25x45, placer l'appareil fromages-pâte à choux en couche épaisse au milieu de cette bande. Envelopper le bien avec le feuilletage, coller avec le jaune d'œuf. Dorer tout le feuilletage avec le reste du jaune et mettre au four environ 40 mn en surveillant la couleur. Couvrir au besoin avec une feuille d'aluminium.

Le temps de cuisson est absolument nécessaire pour permettre à la pâte à choux de lever.

Dressage :

Au sortir du four, couper 2 bandes par personnes et les servir avec une salade à l'huile de noix.