

Salade aux deux fromages

Préparation : 40 mn

Cuisson : 30 mn

Pour 4 personnes :

- § 250 g de salades mélangées (trévisse, roquette, batavia par exemple).
- § 4 crottins.
- § 100 g de tête de moine coupée en tranches très fines.

Pour la pâte à choux :

- § 10 cl d'eau.
- § 75 g de farine.
- § 50 g de beurre.
- § 2 oeufs.
- § 1 pincée de sel.

Pour la sauce :

- § 1 cuillerée à soupe de vinaigre de vin.
- § 3 cuillerées à soupe d'huile d'arachide.
- § 1 cuillerée à soupe d'huile de noisette.
- § 1 cuillerée à café d'échalote hachée, sel, poivre.

1. Préparez la pâte à choux : mettez l'eau, le sel et le beurre dans une casserole. Faites chauffer jusqu'à ébullition, puis ôtez du feu. Versez la farine d'un seul coup et mélangez en tournant avec une cuillère en bois. Remettez la casserole sur feu doux, sans cesser de remuer, afin que la pâte se dessèche, forme une boule et se détache de la casserole. Retirez du feu. Incorporez 1 œuf en remuant énergiquement, puis ajoutez l'autre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. A l'aide d'une poche munie d'une douille remplie de pâte, disposez huit petits tas de pâte, en les espaçant, sur une plaque beurrée et farinée. Enfouez et laissez cuire 15 minutes environ, jusqu'à ce que les choux soient dorés.
2. Nettoyez et triez les salades. Lavez-les à pleine eau, essorez-les et cassez-les grossièrement.
3. Coupez les crottins horizontalement et passez-les rapidement sous le gril du four, juste le temps qu'ils dorent et commencent à couler.
4. Ouvrez les petits choux et glissez à l'intérieur les demis-crottins encore chauds. Repassez-les rapidement sous le gril le temps de les faire tiédir.
5. Préparez la sauce : mélangez le vinaigre, l'échalote et les huiles, salez, poivrez et battez bien. Versez sur les salades et mélangez. Répartissez la salade dans quatre assiettes individuelles, posez 2 choux dessus, disposez les tranches de tête de moine autour et servez aussitôt.