

Choux au séré aux herbes



Pour 4 personnes:

Pâte à choux: 2½ dl de lait, 75 g de beurre, sel, 150 g de farine de maïs tamisée, 5 œufs.

Séré aux herbes: 500 g de séré, sel, poivre, 2 gousses d'ail pressées, 3 c. à soupe de ciboulette ciselée, 2 c. à soupe d'aneth haché, 1 c. à café de moutarde de Dijon, 1½ dl de crème, poivre de Cayenne.

Porter à ébullition le lait, le beurre et le sel. Ajouter la farine en une fois, brasser la masse au moyen d'une spatule jusqu'à ce qu'elle se détache du fond et des parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter l'un après l'autre les 5 œufs, en incorporant chacun soigneusement pour obtenir une pâte parfaitement lisse. Remplir une seringue à pâte ou une douille à pâtisserie et dresser des portions de la grosseur d'une mandarine sur une plaque à gâteau, garnie d'une feuille sulfurisée. Cuire 20 à 25 minutes à 180°C à four préchauffé.

Pendant ce temps, mélanger séré, sel, poivre, ail, herbes, moutarde et crème fouettée. Assaisonner d'un peu de poivre de Cayenne.

Couper les choux en deux avec des ciseaux ou un couteau bien tranchant et remplir avec le séré aux herbes.

**Choux au séré
aux herbes**

