

Mme Bigot

Profiteroles au fromage  
frais

---

6 personnes

- 2 douzaines de mini-choux
- 250 g de fromage frais (carrés  
frais herbais)
- 10 cl de crème fraîche épaisse
- 1 petite échalote
- 1 gousses d'ail
- 1 petite botte de ciboulette
- 1 branche d'aneth
- 1 branchette de menthe
- 2 brins de persil
- 1 petit pot d'œufs de saumon
- Sel, poivre.

---

Hacher l'échalote, écraser l'ail  
Ciseler finement les herbes.  
Écraser le fromage frais à la fourchette,  
le malaxer avec la crème fraîche,  
l'échalote, l'ail et les herbes. Saler, poivre.  
Découper aux ciseaux des chapeaux sur  
les petits choux

Garnir les choux avec le fromage  
frais aux herbes. Déposer sur  
chacun des œufs de saumon.  
Décorer d'un brin d'herbe au choix.  
Couvrir avec les chapeaux  
Servir bien frais.

Découper six cercles des chapeaux avec  
l'échalote, l'ail et les herbes. Saler, poivre  
le mélange avec la crème fraîche.  
Et verser le fromage frais à la fourchette  
Cela finement les herbes.  
Ajouter l'échalote, écraser l'ail

2 boyaux de saumon  
250 g de fromage frais (cru)  
100 g de crème fraîche épaisse  
1 petite échalote  
1 gousse d'ail  
1 petite botte de ciboulette  
1 branche d'ail  
1 branchette de menthe  
2 brins de persil  
2 petits pots à œufs de saumon  
Sel, poivre