Choux au fromage frais et jambon

Nombre de portions	Temps de préparation	Difficulté
5 portions	30 minutes	★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 20 choux à l'emmental pur beurre congelés
- 150g de fromage frais
- 50g de crème liquide 35%
- 5g d'ail
- 3g de ciboulette
- 50g de jambon blanc
- QS sel, poivre

LA RECETTE

1. Monter la crème liquide, puis y ajouter le fromage frais, l'ail et la ciboulette.
2. Assaisonner avec le sel et le poivre.
3. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Couper les choux en deux afin de réaliser les chapeaux.
2. Garnir les choux de la mousse au fromage.
3. Déposer de fines lamelles de jambon.
4. Refermer avec les chapeaux.