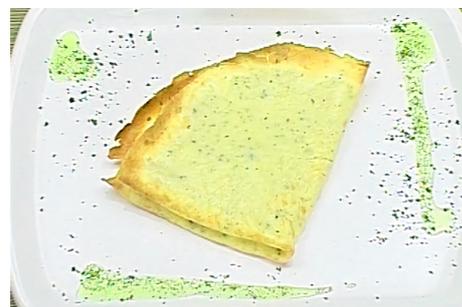


Crepes soufflé de roquefort

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Tomillo: 1 cdita.

Perejil: 1 cdita.

Huevos: 2 Unidades

Leche: 1 Taza

Manteca: 50 g

Sal: A gusto

Ciboulette: 1 cdita.

Harina: 1 Taza

Relleno

Leche: 500 cc

Harina: 50 grs.

Claras: 2 Unidades

Manteca: 50 g

Yemas: 2 Unidades

Queso Roquefort: 120 g

Varios

Aceite de hierbas: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte ciselado el *tomillo* y la *ciboulette*.
- Pique el *perejil*.

Relleno

- En una olla con la *manteca* derretida, agregue la *harina* y mezcle.
- Cocine durante unos minutos y agregue la leche de una sola vez. Mezcle hasta que espese.
- Condimente con sal pimienta y nuez moscada.
- Deje que baje la temperatura a 65°C y agregue las yemas.
- Luego incorpore el queso roquefort y las claras batidas a nieve.

Armado

- En una sartén caliente, disuelva la *manteca* y lleve a punto noisette.
- Coloque los huevos en un bowl agregue parte de la leche y mezcle.
- Incorpore la *harina*, mezcle y luego agregue el resto de la leche.
- Añada el *tomillo*, la *ciboulette* y el *perejil*.
- Luego agregue la *manteca* noisette y lleve a la heladera durante 2 horas.
- En una crepera con *manteca* caliente, distribuya parte de la masa y forme las crepes.
- Coloque el relleno en una manga y rellene las crepes.
- Doble en forma de semicírculo y coloque en una placa enmatedada.
- Lleve al horno precalentado y cocine.

Presentación

- Sirva en un plato y salsee con aceite de hierbas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/crepes-souffle-de-roquefort>