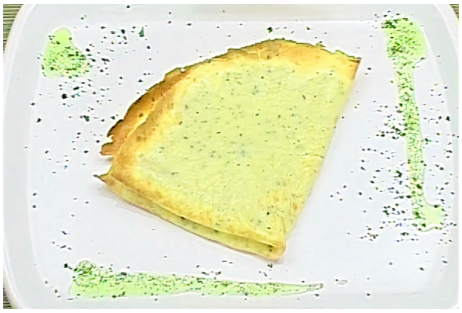
Crepes soufflé de roquefort



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 enmatecada.
- 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