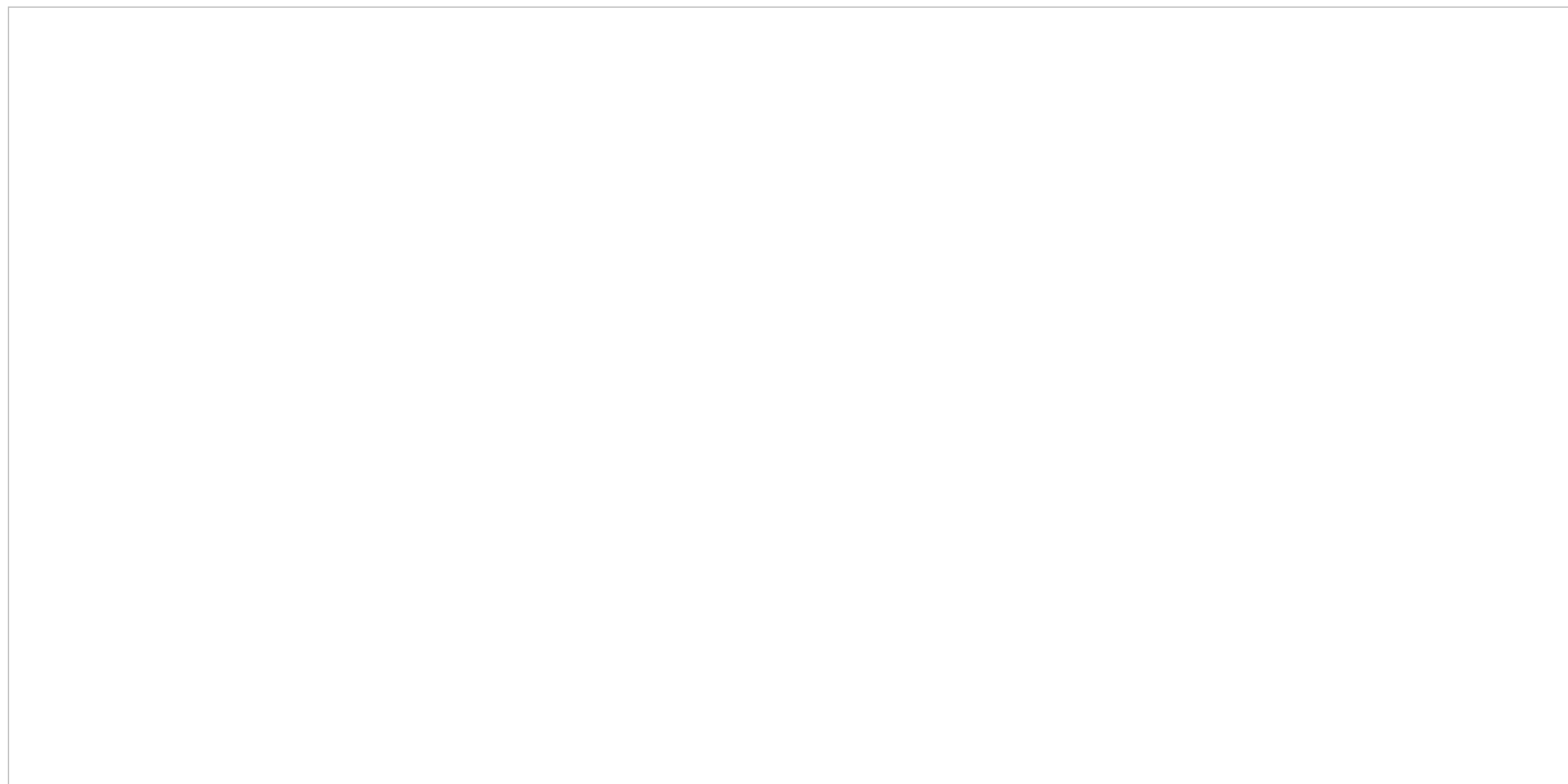


## Biscuits au fromage Abt et au Brugge Vieux



Ingredienten:

Choux :

- 150 g de fromage Brugge Abt râpé
- 65 g de beurre Brugge non salé
- 2,5 dl d'eau
- 3 œufs
- 50 g de Brugge d'Or, râpé fin
- 1 pierre de sucre

Tartelettes :

- 50 g de fromage Brugge Abt râpé
- 50 g de Brugge Vieux râpé
- 50 g de pâte feuilletée
- 2 dl de roux blanc épais (50 g de farine, 50 g de beurre, 1,5 dl de lait entier)
- ½ cuillère à café de bouillon de poule
- < >
- poivre de Cayenne, sel et noix de muscade
- 10 moules à mini-tartelettes d'environ 3 cm de diamètre
- 50 g de beurre Brugge non salé pour graisser les moules

Préparation:

Boules :

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Laissez réduire l'eau, le beurre Brugge et le sucre. Incorporez-y la farine jusqu'à ce que l'ensemble forme une boule. Retirez du feu.
- Mélangez les œufs et le Brugge Abt râpé à la pâte. Vous devez obtenir une boule de pâte brillante.
- Divisez en petites boules de pâte de 2 cm de diamètre. Garnissez un plat allant au four de papier de cuisson et déposez-y les petites boules de pâte.
- Parsemez le Brugge Vieux râpé sur les petites boules et faites-les dorer dans un four préchauffé à 200 °C.
- Servez-les chaudes ou froides avec le café ou un vin de dessert.

Tartelettes :

- Préchauffez le four à 200 °C.
- Préparez une sauce blanche avec la farine, le beurre et le lait.
- Ajoutez le Brugge Abt, les œufs, les épices et la poudre de bouillon. Mélangez bien.
- Beurrez les moules à tartelettes.
- Garnissez-les de pâte feuilletée que vous piquez à l'aide d'une fourchette. Versez la préparation au fromage dans les moules garnis de pâte.
- Parsemez les tartelettes remplies de Brugge Vieux râpé et faites-les dorer dans un four préchauffé à 200 °C.
- Servez froid ou chaud avec le café ou comme dessert.

4 personen  
60 min  
Dessert  
2.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/biscuits-au-fromage-abt-et-au-brugge-vieux-0>