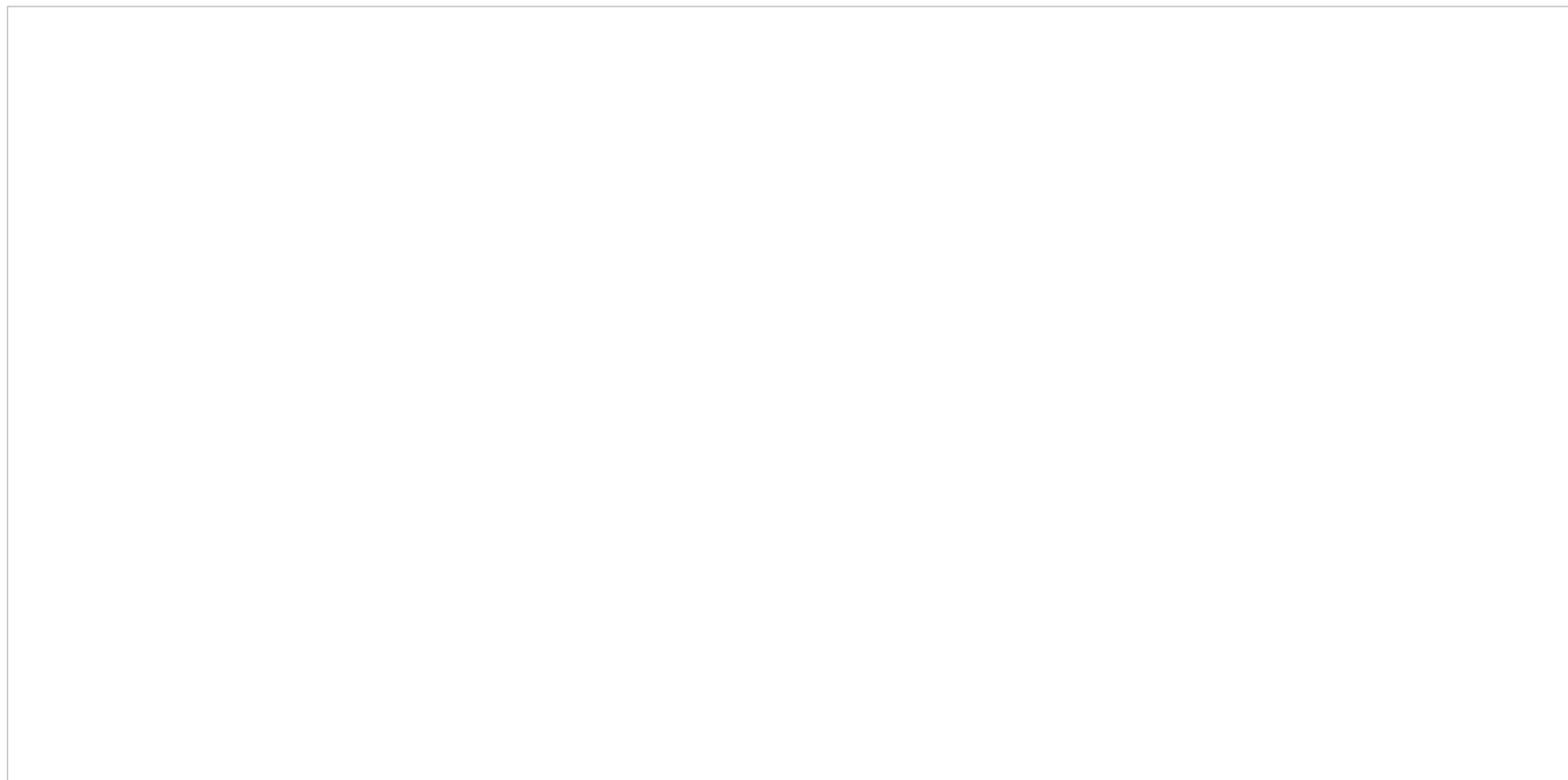


## Fleurs de fromage au Brugge Vieux et au beurre Brugge



Ingredienten:

### **Ingrédients**

#### **Pâte feuilletée**

- 250 grammes de pâte feuilletée
- farine à saupoudrer
- Pâte à choux
- 100 ml de lait demi-écrémé
- 50 grammes de beurre
- 50 grammes de farine
- 2 œufs
- sel

#### **Crème de fromage**

- 150 grammes de Brugge Vieux
- 150 grammes de beurre Brugge
- 100 grammes de crème fraîche
- 1 cuillère à café de moutarde
- sel et poivre à votre goût

#### **Tapenade de tomates**

- 180 grammes de tomates séchées
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 10 grammes de Brugge Vieux
- 2 cuillères à café d'herbes italiennes
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin

### **Matériel**

- Rouleau à pâtisserie
- Casserole
- Poche à douille + petite douille
- Plaque de cuisson
- Papier cuisson
- Mixeur batteur
- Pochoir en forme de fleur
- Hachoir

Préparation:

### **Préparation**

1. Préchauffez le four à 180 C.
2. Recouvrez une plaque de cuisson de papier cuisson.
3. Confectionnez un pochoir en forme de fleur en papier ou en carton.

#### **Pâte feuilletée**

1. Étalez finement la pâte feuilletée sur une planche à découper saupoudrée de farine.
2. Placez la planche avec la pâte au congélateur.
3. Passez ensuite à la pâte à choux.

#### **Pâte à choux**

1. Portez le lait à ébullition avec le beurre et le sel, à feu doux.
2. Faites fondre le beurre avant que le lait ne bout.
3. Tamisez la farine et ajoutez-la en 1 fois lorsque le lait bout.
4. Faites cuire tout en remuant à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte brille et se détache de la poêle.
5. Retirez la poêle du feu, mettez la pâte dans un bol et laissez refroidir un peu.
6. Battez les œufs et incorporez-les petit à petit à la pâte au batteur.
7. Versez la pâte dans la poche à douille munie d'une petite douille.

#### **Crème de fromage**

1. Battez le beurre avec le fromage.
2. Chauffez légèrement la crème fraîche et ajoutez-la à la crème de fromage tout en la battant au fur et à mesure.
3. Versez la crème de fromage dans une casserole et réchauffez-la tout en la fouettant à feu très doux jusqu'à obtention d'une crème lisse.
4. Tamisez et assaisonnez de moutarde, de poivre et de sel.
5. Versez la crème de fromage dans une poche à douille

#### **Tapenade de tomates**

Placez tous les ingrédients dans le hachoir et préparez une tapenade.  
Plus vous moulez longtemps, plus la structure est fine. Choisissez ce qui vous plaît.

#### **Garniture**

1. Sortez la pâte feuilletée du congélateur.
2. À l'aide du pochoir en forme de fleur, découpez-y 3 fleurs.
3. Disposez-les sur une plaque de four tapissée de papier cuisson.
4. Percez la pâte avec une fourchette.
5. Recouvrez les fleurs d'une fine bordure de pâte à choux.
6. Faites cuire les fleurs pendant environ 20 minutes et dorez-les.
7. Laissez refroidir sur une grille.
8. Remplissez les fleurs refroidies de crème de fromage.
9. Déposez un cœur de tapenade de tomates au centre.
10. Garnissez les fleurs de fromage de fleurs comestibles.

**Voir la vidéo:** <https://heelhollandbakt.omroepmax.nl/recepten/details/kaasbloemen/>

60 min  
Hors-d'oeuvre  
5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/fleurs-de-fromage-au-brugge-vieux-et-au-beurre-brugge>