

Talmouse au Bleu

Bonjour à tous,

Je ne sais pas pour vous, mais le fromage est un ingrédient que j'adore cuisiner : il faut dire qu'il offre tellement de saveurs possible, de préparations différentes, d'associations réalisables avec des légumes ou des fruits... Alors quand j'ai vu le thème proposé par [Delice Céleste](#) pour la battle food #24 (**Le fromage**), je me suis précipitée ! Pour rappel, la battle food est un évènement culinaire mensuel, lancé par Carole du blog Sunrise Over Sea, rassemblant blogueurs et non blogueurs culinaires autour d'un thème choisi par la marraine du mois.

Pour réaliser une belle préparation autour du fromage, j'ai passé une bonne semaine à égrener les idées : verrines de chèvre, tartines gourmandes à la crème de maroilles, tartes au fromage variés, gratin de ravioles au bleu... Et je me suis fixée sur une recette qui devrait ravir à la fois les adeptes du fromage et les fanas de pâtisserie : la Talmouse.

Wikipédia dit : La talmouse est une pâtisserie salée, généralement servie en entrée, composé d'un feuilleté salé, garni de pâte à chou aromatisée et dressé soit en tricorne soit en carré.

J'ai appris la base de cette recette auprès d'Alain Berne (Meilleur ouvrier de France) lors d'un cours à [Terre gourmande](#)... et suis partie sur une variante adaptée aux goûts de la maison : avec du fromage « bleu » et des herbes fraîches. Je ne vous raconte pas les odeurs dans la cuisine lors de la cuisson ^^

Ces talmouses au bleu ont satisfait les deux amateurs de fromage que nous sommes. Je les ai servies plutôt en plat, accompagnées d'une salade de crudités, pour un dîner léger; mais elles se servent habituellement en entrée.

La pâte feuilletée est ici maison et faite avec la recette de pâte feuilletée inversée d'Alain Berne (qui a le grand mérite de contenir peu de beurre..). Mais vous pouvez sans problème utiliser un feuilleté du commerce.



Recette : Talmouse au Bleu

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour quatre talmouses (4 personnes) :

- 4 carrés de pâte feuilletée de 12-14 cm de côté environ
- 1 jaune d'œuf pour dorer

Pour la pâte à chou :

- 80 gr de lait
- 30 gr de beurre
- 60 gr de farine
- 2 oeufs

Pour la garniture additionnelle de la pâte à chou au bleu :

- 150 gr de bleu crémeux (**)
- 2 brins de persils
- Une dizaine de brins de ciboulette
- poivre (le sel est facultatif, le bleu étant très salé)

Note (*) : Pour le fromage, je vous conseille de prendre du bleu crémeux type St Agur ou alors franchement du roquefort (en diminuant un peu la quantité) si vous aimez les saveurs prononcées.

Réalisation

Etape 1 : la pâte à chou au bleu

1. Faites tiédir le lait avec le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit entièrement fondu.
2. Versez la farine en un coup puis mélangez jusqu'à formation d'une boule homogène.
3. Faites sécher à feu doux, jusqu'à formation d'une pellicule au fond de la casserole. Retirez alors du feu et laissez refroidir 2 minutes.
4. Ajoutez un premier œuf et mélangez à la cuillère à bois jusqu'à ce que votre pâte absorbe l'œuf, en n'hésitant pas à « casser » la pâte pour aider à l'absorption.
5. Itérez avec le deuxième œuf.
6. Coupez votre bleu en petits morceaux, hachez vos herbes et incorporez le tout à votre pâte à choux. Ajoutez également un peu de poivre. Mélangez bien pour obtenir quelque chose d'à peu près homogène.

Etape 2 : Dressage et cuisson.

1. Préparez vos carrés de pâte feuilletée.
2. Disposez votre pâte à chou au bleu au centre en formant un tas « en hauteur ».
3. Repliez les quatre coins de vos carrés de pâte feuilletée, en les faisant se toucher.
4. Pincez la pâte feuilletée aux pliures.
5. Dorez la pâte feuilletée avec un jaune d'œuf
6. Enfournez pour 30 minutes à 180°C, idéalement au bas de votre four.

Ces talmouses sont à servir en entrée ou comme plat principal accompagné d'une salade de crudités. Vous pouvez bien entendu réutiliser la recette en variant le fromage.

Si vous souhaitez d'autres idées autour du fromage, voici la liste des participants à la battle food #24 :

[Geek au féminin](#) | [Novice en cuisine](#) | [Cuisine 2 soeurs](#) | [Claidedo](#) | [Framboises et bergamote](#) | [Click, Cook and Taste](#) | [Douceurs maison](#) | [Radis Rose](#) | [Encore une lichette](#) | [Cuisine moi un mouton](#) | [Marine is cooking](#) | [L'atelier de Steph et Lolie](#) | [Pause nature](#) | [Megalow Food](#) | [Par faim d'arômes](#) | [Plaisir et équilibre](#) | [Pink teaspoon](#) | [Régalleries](#) | [Tinou cuisine](#) | [Jujube en cuisine](#) | [Cuisine végétalienne](#) | [Stella cuisine](#) | [VG Zone](#) | [Le bistro de Jenna](#) | [Des recettes à gogo](#) | [Sweet mood in Paris](#) | [Les recettes de Flo](#) | [Julea Cuisine](#) | [Flagrant Déli's](#) | [Kitchen Story](#) | [All about my kitchen](#) | [La kiwizine](#) | [La cuisine de Lillie](#) | [Tchoup'cooking](#) | [Chloé Délice](#) | [By abc 4 you](#) | [Ma Popote](#) | [L'ornithorynque chafouin](#) | [Délices Cookies](#) | [Les fantaisie de Mélanie](#) | [Popote et Nature](#) | [Cannelle Kaneel](#) | [Sécotine Maligne](#) | [Cook'n'Blog](#) | [1 2 3 cuisinez !](#) | [Chic, chic, chocolat...](#) | [Cuisine, pâtisserie,](#)

[chocolat and co](#) | [Contes et Délices](#) | [Rose noisettes](#) | [Cook a life by Maeva](#) | [Succomber à la tentation](#) | [Petite cuillère et charentaise](#) | Claire-Alice
Délice | [Cyrielle Gourmandise](#) | My french bakery | [Gourmandise personnelle](#) | [La cuisine est un jeu d'enfant](#) | [Confit Banane](#) | [Cuisiner passion](#) | [Yellow Mustard](#) | Le renard et les raisins | [Flo en cuisine](#) | [De la peau au noyau](#) | [La médecine passe par la cuisine](#) | Épices et moi | [Chez Ale](#) | [Au Fil du Thym](#) | Lily et son Home Made Attitude | [Petit grain de sel](#) | [Pince de fantaisie](#) | [La Godiche](#) | [Histoires de fruits](#) | [Samkonait](#) | [Une cuisine pour Voozenoo](#) | La
cantine des cousins | [Rose Philange](#) | [Cook'n'Eat](#) | [Le petit monde de Julie](#) | [Cooking'n'Co](#) | [Et Charlotte découvre la cuisine](#) | [Pas de chihci dans ma cuisine](#) | [Lemon Rock](#) | [Serial Baker](#) | [The Happy Cooking Friends](#) | [My Little Pâtisserie](#) | [La fourchette gourmande](#) | [A prendre sans faim](#) | [La ligne gourmande](#) | [Les cookines](#) | [Delizioso](#) | [Happy 2 Cook](#) | Chapeau Melon | [Geek & Balsamique](#) | [Turbigo Gourmandises](#) | [Ma petite cuisine](#) | [Gourmande et toquée](#) |

Mots clés : [feuilleté](#), [entrée](#), [fromage](#), [bleu](#), [pâte à chou](#)