VOL-AU-VENT AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di pasta sfoglia (anche surgelata),
- un uovo,
- 50 g di burro,
- poca farina,
- mezzo litro di latte,
- sale,
- noce moscata,
- 100 g di Emmental grattugiato.

Preparate la pasta sfoglia seguendo le solite indicazioni, oppure fate sciogliere a temperatura ambiente quella surgelata (potete acquistare i vol-au-vents già pronti, che troverete dal panettiere o dal pasticciere).
Stendete la pasta, sulla spianatoia infarinata, in una sfoglia alta 2 cm e da questa ritagliate con uno stampino dentellato di 78 cm di diametro, otto dischi.
Adagiate i dischi di pasta sulla placca del forno inumidita, poi, con uno stampino più piccolo (circa 2 cm meno del precedente), incideteli, senza andare troppo in profondità; spennellateli quindi con l'uovo frullato e introduceteli in forno già caldo (tra i 180 e i 200 gradi), lasciandoli cuocere per circa 15 minuti.
Nel frattempo preparate la crema per il ripieno: fate sciogliere il burro in una casseruolina e incorporatevi la farina, stemperandola bene con un cucchiaio di legno per evitare la formazione di grumi; non appena il composto sarà imbiondito e perfettamente liscio, diluitelo piano piano con il latte caldo, rimestando senza interruzione; salate e fate cuocere per 10 minuti, sempre mescolando; profumate con un pochino di noce moscata grattugiata e, qualche attimo prima di togliere dal fuoco, incorporate il formaggio grattugiato.
Estraete il vol-au-vents dal forno e staccate i coperchietti, aiutandovi con la punta di un coltellino.
Mettete la crema al formaggio in una tasca per dolci e distribuitela nei vol-au-vents.
Coprite con i coperchietti asportati e passate in forno per qualche minuto, prima di servire.