



Minichoux au chèvre, fenouil et saumon

Pour une soixantaine de mini-bouchées :

Préparation : 1 heure

La pâte à choux :

- 25 cl d'eau
- 2 pincées de sel
- 60 g de beurre
- 125 g de farine
- 4 oeufs moyens

Mettre le beurre et l'eau dans une casserole et porter à ébullition.

Ajouter la farine en une seule fois, feu éteint. Remuer très énergiquement au fouet jusqu'à ce que le liquide ait absorbé toute la farine.

Remettre la casserole sur le feu et remuer avec une cuillère en bois pendant environ 30 secondes jusqu'à ce que la pâte forme une boule (cette opération permet de sécher la pâte).

Hors du feu, incorporer les oeufs un à un. La pâte obtenue doit être souple et homogène.

Remplir une poche à douille (douille de 8mm) et former de petits tas espacés de 2 cm, sur une tôle recouverte de papier sulfurisé. Si vous aimez les choux bien ronds (sans le petit chapeau pointu !), mouillez légèrement l'index et aplatissez la pointe délicatement avant d'enfourner.

Cuire 25 minutes sur 200° (on peut cuire plusieurs plaques à la fois), sans ouvrir la porte du four. Laisser les choux 5 minutes supplémentaires four éteint.

Laisser tiédir et procéder au découpage. L'intérieur étant tiède, vous pourrez creuser la mie avec le doigt afin de laisser de la place pour la garniture.

La garniture :

La purée de fenouil :

- 1/2 fenouil émincé
- 150 ml d'eau
- 2 càc de bouillon de légumes en poudre

Faire cuire à couvert pendant 15 minutes. Egoutter. Mixer.

Le mélange :

- un pavé de saumon (140g) préalablement poché et dont les arêtes ont été enlevées
- 100 g de purée de fenouil

- 200 g de fromage de chèvre frais type «petit Billy»

- 200 g de fromage de chèvre frais type buchettes (plus ferme que le petit Billy)

Mixer le saumon avec la purée de fenouil et le fromage frais tendre (petit Billy). Ajoute au fouet les buchettes de chèvre.

Mettre cette préparation dans une poche à douille.

Garnir les choux.

Mettre au frais en attendant de servir.