

Trio de minis choux apéro

Pour 50 minis choux

Pâte à choux

80g de lait

80g d'eau

80g de beurre

80g de farine

160g d'œufs (2 pour moi)

1 pincée de fleur de sel

Topping

Graines de sésame

Graines de pavot

Grué de cacao

Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez le sel et le beurre coupé en morceaux. Portez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 2 ou 3 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous ma cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1.2 cm de diamètre et des choux de 2cm de diamètre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Saupoudrez 1/3 des choux de graines de sésame, 1/3 de graines de pavot et le reste de grué de cacao.

Enfournez à 175°C pendant 40 minutes. Quand la pâte est bien gonflée (au bout de 20 minutes environ) ouvrez la porte du four et maintenez la ouverte avec une cuillère en bois, cela permettra à la buée de sortir et éviter que la pâte éclate. Les choux doivent être bien dorés à la fin de la cuisson.

Attention pour avoir toutes les chances ne faites cuire qu'une plaque à la fois donc si vous faites plusieurs plaques, ne les pochez pas toutes en même temps attendez que la première fournée soit sortie du four pour préparer la suivante sinon la pâte va sécher.

Choux roquefort/pavot

15 minis choux au pavot

35g de roquefort

85g de ricotta

Quelques grains de poivre blanc écrasés

Ecrasez le roquefort avec une fourchette puis mélangez-le à la ricotta, ajoutez le poivre écrasé et fouettez le tout pour obtenir une consistance lisse et légère.

Ouvrez les choux et garnissez-les avec ou sans l'aide d'une poche à douille, refermez-les et réservez-les au frais.

Choux cèpes/sésame

15 minis choux au sésame

55g de crème liquide

5g de cèpes séchés

50g de mascarpone

1 pincé de sel rose de l'Himalaya

Réduisez les cèpes séchés en poudre.

Portez la crème liquide à frémissement, coupez le feu, ajoutez la poudre de cèpes, mélangez et laissez refroidir.

Quand la crème est froide, incorporez le mascarpone et le sel rose écrasé, fouettez pour obtenir une sorte de chantilly ferme.

Garnissez les choux et réservez au frais.

Choux foie gras/grué de cacao

15 minis choux au grué de cacao

45g de foie gras cuit

60g de crème fleurette

1 pincée de mélange 5 baies

Ecrasez le mélange 5 baies.

Ecrasez le foie gras à l'aide d'une fourchette, ajoutez la crème fleurette et mélangez du mieux que vous pouvez, incorporez le mélange 5 baies et fouettez le tout jusqu'à l'obtention d'une crème fouettée assez ferme.

Garnissez les choux, saupoudrez de grué de cacao si celui que vous aviez mis sur les choux tente de se faire la malle et réservez au frais.