

Choux au fromage ail et fine herbes



Ingrédients :

Pâte à choux

- ✓ Eau : ¼ L
- ✓ Farine : 0,200 kg
- ✓ Œufs : 4 pce
- ✓ Beurre ½ sel : 0,100kg

Mousse ail et fine herbes :

- ✓ Crème liquide : 150 ml
- ✓ Fromage ail et fines herbes : 100 gr
- ✓ Sel / poivre : PM

Matériel nécessaire :

- ✓ 1 Calotte
- ✓ 1 Maryse
- ✓ 1 Russe
- ✓ 1 Poche à douille
- ✓ 2 Ramequins
- ✓ 1 Fouet

Mettre le four à préchauffer à 180 °C.

1/ Réaliser la pâte à choux



1/ Commencer par préparer les ingrédients.



2/ Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.



3/ Porter à ébullition.



4/ Retirer du feu et verser la farine en une seule fois.



5/ Mélanger à la spatule en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.



6/ Dessécher la pâte sur le feu en remuant avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.



7/ **Débarrasser dans un récipient froid** et laisser refroidir 5 minutes.



8/ **Incorporer les œufs 1 à 1 à la spatule.**



9/ Au début, l'œuf a du mal à s'incorporer, mais petit à petit celui-ci se mélange parfaitement bien à la pâte.



10/ **Incorporer les autres œufs 1 à 1.**

2/ Cuisson des choux



11/ **La pâte à choux est prête à l'emploi.** Elle doit-être utilisée immédiatement. **Dresser et cuire sur une plaque à pâtisserie beurrée**, ajouter par-dessus le sucre en grain. Cuire dans un **four préchauffé à 170°C** jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux.

3/ Réalisation de la mousse ail et fines herbes



12/ **Monter la crème liquide bien froide en chantilly bien ferme**



13/ **Incorporer délicatement le fromage ail et fines herbes + du sel et du poivre.** Et laisser refroidir au frais.

4/ Garnissage des choux



18/ **Couper le chapeau des choux**



19/ A l'aide d'une poche à douille, **garnir les choux de la mousse ail et fines herbes.**



20/ **Replacer le chapeau sur chaque choux.**