

Petits choux saumon fumé et aneth

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>



Il vous faut pour environ 50 petits choux :

- 125 g d'eau • 125 g de lait • 125 g de beurre • 1 pincée de sel • 140 g de farine
- 4 oeufs • 150 g de saumon fumé • 100 g d'emmental râpé • 1 cas d'aneth finement ciselé

Mettre eau, lait, sel et beurre en morceaux dans une grande casserole et porter à ébullition.

Baisser le feu et laisser chauffer jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

Verser la farine en une seule fois et bien mélanger à l'aide d'une cuillère en bois.

Remettre sur feu doux et faire cuire une minute tout en mélangeant pour faire dessécher la pâte.

Elle doit bien se détacher des parois et laisser une fine pellicule sur le fond.

Allumer le four th6, 180°C.

Laisser tiédir puis ajouter les oeufs un à un en les incorporant bien à chaque fois.

Mixer le fromage râpé bien froid (j'utilise du fromage râpé que j'ai préalablement congelé, comme ça il ne s'agglutine pas au moment où je le réduis en poudre).

Hacher grossièrement au couteau le saumon fumé.

Incorporer aneth, saumon fumé et fromage à la pâte à choux.

Chemiser une plaque de papier cuisson.

A l'aide d'une poche à douille, déposer de petits tas de pâte sur la plaque, de la grosseur choisie. A défaut de poche à douille, on pourra réaliser les choux avec 2 petites cuillères, en faisant des tas bien réguliers.

Enfourner pour 20 à 25 minutes, en fonction de la taille de vos choux. (Pour moi 20 minutes pour des choux de 3 cm de diamètre).

Déguster tièdes ou froids.