

CHOUX TARTINABLE SAUMON FROMAGE FRAIS & FINES HERBES 140G CAP Océan



|  x4 |

INGRÉDIENTS

- 2 pots de Tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g Cap Océan
- 200g de farine
- 100g de beurre
- 250ml d'eau
- De la ciboulette
- Des graines de pavot et de sésame
- 4 œufs
- Du sel et du poivre

MATÉRIEL

- Un saladier
- Une casserole
- Un poche à douille
- Un fouet
- Une paire de ciseaux de cuisine
- Une spatule

RÉALISATION

Pour la réalisation de la pâte à choux :

Préchauffez votre four à 200°C.

Mettez le beurre, l'eau, quelques graines de sésame et de pavot ainsi qu'une pincée de sel dans une casserole à feu moyen et portez à ébullition.

Retirez du feu et versez la farine dans la casserole, mélangez et remuez à l'aide d'une spatule puis faites cuire jusqu'à ce qu'une boule lisse se détache du fond de la casserole.

Laissez tiédir puis incorporez les œufs un à un et mélangez énergiquement.

À l'aide d'une poche à douille formez des petits choux sur une plaque de cuisson et enfournez pendant 10 minutes à 200°C puis 10 minutes à 180°C.

Laissez reposer les choux dans le four éteint et porte ouverte.

Pour le garnissages des petits choux :

Ouvrez les choux en deux et garnissez-les de Tartinable Saumon Fromage Frais & Fines Herbes 140g Cap Océan, refermez les choux et laissez reposer quelques temps au réfrigérateur et ajoutez un peu de ciboulette ciselée.