

Netto

DÉLICE CHRONO

N°23

GOUGÈRES SURPRISES AU SAUMON



4 PERSONNES 25 MIN

10 MIN 25 MIN

VOTRE PANIER NETTO

POUR LES CHOUX :

25 CL D'EAU
100 G DE BEURRE
1 PINCÉE DE SEL FIN
150 G DE FARINE
4 ŒUFS
80 G DE GRUYÈRE RÂPÉ

POUR LA GARNITURE :

150 G DE TARAMA
50 G DE MASCARPONE
1 C.À.S DE CIBOULETTE
1/2 CITRON VERT
2 TRANCHES DE SAUMON FUMÉ
3 BRINS D'ANETH
2 PINCÉES DE SEL
2 TOURS DE MOULIN À POIVRE

≡ PRÉPARATION ≡

Pour les choux :

- Préchauffez le four à 220° C.

• Dans une casserole, versez l'eau, le sel et le beurre coupé en petits morceaux et portez le mélange à ébullition. Hors du feu, ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'une cuillère.

• Remettez sur le feu et mélangez environ 1 min jusqu'à ce que la pâte ne colle plus au fond de la casserole. Retirez du feu, ajoutez 30 g de gruyère râpé et mélangez de nouveau.

• Versez ensuite la préparation dans un saladier et ajoutez les oeufs entiers, un par un, en mélangeant énergiquement entre chaque ajout.

• Versez la pâte à choux dans une poche à douille puis, sur une plaque recouverte d'un papier sulfurisé, réalisez des choux de 2 cm de diamètre environ.

• Parsemez du reste de fromage râpé et faites cuire 15 à 20 min (suivant la taille) jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Déposez les choux sur une grille à pâtisserie et laissez-les refroidir une dizaine de minutes avant de les garnir.

Pour la garniture :

• Placez le mascarpone dans un saladier puis incorporez délicatement le tarama et mélangez délicatement. Pressez le citron, ajoutez la ciboulette et rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Versez la préparation dans une poche à douille et réservez au frais.

Pour le dressage :

• Coupez le saumon fumé petits dés. Hachez un peu d'aneth et réservez. Coupez les gougères en deux dans l'épaisseur, les garnir joliment de crème de tarama, ajoutez sur le dessus quelques lanières de saumon et déposez un brin d'aneth. Refermez le choux avec son chapeau et placez au frais avant de déguster.

💡 L'ASTUCE DU CHEF

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT RÉALISER DES CHOUX AU COEUR DE TARAMA EN RÉALISANT UN PETIT TROU EN DESSOUS DES GOUGÈRES ET EN LES REMPLISSANT DE TARAMA COMME POUR UN CHOU À LA CRÈME.