



Finger food

Choux salés à la mousse de canard



1h25 **35 min** **35 min** **15 min** **213**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les choux

140 g **Oeuf(s) entier(s)**
75 g **Farine**
45 g **Beurre**
5 cl **Lait demi-écrémé**
7 cl **Eau**
5 g **Sucre cristal**
2 g **Sel**

Ingrédients pour la garniture

80 g **Mousse de canard**
3 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
1 c. à soupe **Raisins secs**
2 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans une casserole.
- 3 Porter à ébullition.
- 4 Retirer ensuite du feu et verser la farine en une seule fois puis mélanger vivement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène et se décolle de la paroi de la casserole.
- 5 Remettre la casserole sur feu très doux.
- 6 Laisser sécher la pâte pendant 1 à 2 minutes, en remuant sans arrêt à l'aide de la cuillère en bois.
- 7 Ajouter le premier oeuf et remuer vivement à l'aide de la cuillère en bois. Dès qu'il est bien incorporé, ajouter le deuxième oeuf et répéter l'opération.
- 8 Laisser refroidir quelques minutes et verser la pâte dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 9 Dresser des petits choux sur une plaque de four, jusqu'à épuisement de la pâte.
- 10 Enfourner pendant 30 minutes.
- 11 Sortir ensuite les choux du four, les déposer sur une

grille à pâtisserie et laisser refroidir.

Étape 2

Préparation de la garniture

- 1 Mélanger la mousse de canard dans un bol avec la crème fraîche à l'aide d'une fourchette. Ajouter le poivre.
- 2 Verser la préparation dans une poche à douille munie d'une douille unie.
- 3 Détailler les raisins secs à en petits cubes l'aide d'un couteau d'office puis réserver.

Étape 3

Montage des choux

- 1 Couper le haut des choux à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Répartir la moitié des raisins secs dans les fonds des choux.
- 3 Répartir la préparation à la mousse de canard à l'aide de la poche à douille.
- 4 Parsemer le reste des raisins secs sur la mousse.

Étape 4

Dressage

- 1 Poser les chapeaux sur les choux et disposer sur une assiette puis déguster.