

Petits choux farcis au magret fumé et à l'oignon confit

Un peu délicat mais bon marché

Préparation : 30 min. cuisson : 30 min.

Pour 4 personnes :

Pour les choux : 15 cl de lait
 75 g de beurre
 90g de farine tamisée
 3 œufs, sel

Pour la farce : 24 tranches de magret de canard fumé
 40 g de cerneaux de noix
 20 cl de crème liquide très froide
 150 g de confit d'oignons (en bocal)
 1 cuil. à café rase de piment d'Espelette

Préparation :

1. Préparez les choux : dans une casserole, faites bouillir le lait, le beurre en morceaux et une grosse pincée de sel. Jetez-y la farine d'un coup en remuant, puis faites un peu dessécher la pâte sur feu doux, sans cesser de remuer. Ajoutez les œufs un par un en remuant longuement.
2. Préchauffez le four à 180° (th.6) et tapissez la plaque de papier sulfurisé. Remplissez de pâte à choux une poche à douille lisse et déposez de gros tas sur la plaque. Enfournez pour 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit dorée et gonflée. Sortez la plaque du four et laissez refroidir les choux. Coupez un chapeau aux choux refroidis.
3. Dans une poêle, faites griller à sec les cerneaux de noix, puis laissez-les refroidir et concassez-les grossièrement. Montez la

crème liquide très froide en chantilly bien ferme au batteur électrique. Salez-la, relevez-la de piment. Réservez-la au réfrigérateur.

4. Eliminez le gras des tranches de magret ; Garnissez la base des choux avec la chantilly, ajoutez un peu de confit d'oignon dessus puis 2 tranches de magret. Parsemez de noix concassées puis posez les chapeaux dessus.
Servez rapidement.

Confiture d'oignons

Pour 6 à 8 personnes

Dans une casserole, faites fondre 40g de beurre. Ajoutez 500 g d'oignons émincés et 100g de sucre. Remuez 5 min. sur feu moyen pour faire caraméliser. Ajoutez 10 cl de vin rouge, 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique, salez et poivrez.

Laissez compoter 1h à feu très doux en remuant souvent.

Servez tiède ou froid.