

Choux au saumon fumé de Norvège

Pour les choux

130g Gruyère râpé 4Oeufs 140g Farine 100g Beurre Sel

Pour la farce

150g Saumon fumé de Norvège 100g Mascarpone 25cl Crème fraîche
3cl Vodka, 1 petit bouquet d'aneth 1Citron jaune bio 1Pomme Granny Smith Sel,
Poivre.

- Préchauffez le four à 230° Placez le mascarpone et la crème fraîche au frais.
- Dans une casserole à fond épais, versez 22 cl d'eau, ajoutez le beurre puis deux pincées de sucre et 2 cuillères à café de sel. Portez le tout à ébullition.
- Versez la farine en pluie dans la casserole et mélangez énergiquement. Pendant 2 minutes, faites dessécher la pâte sur feu moyen. Mélangez sans arrêt avec une cuillère en bois.
- Hors du feu, incorporez les œufs un par un, en mélangeant à la spatule pour bien les incorporer à la pâte.
- Ajoutez le gruyère et mélangez une dernière fois énergiquement. Mettez ensuite la pâte tiédie dans une poche à douille.
- Sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, à l'aide de la poche à douille, formez des petits choux de 3 à 4 centimètres de diamètre en les espaçant. Dorez à l'œuf.
- Enfournez et laissez cuire 8 min, puis baissez la température du four à 180°C et poursuivez la cuisson encore 20 min. Laissez les refroidir.
- Pendant que les choux cuisent, découpez le saumon en cubes puis ciselez l'aneth finement. Écrasez les baies roses dans un mortier et zestez-le demi-citron.
- Fouettez ensemble le mascarpone et la crème fleurette jusqu'à temps d'avoir une texture légère. Salez et poivrez. Rajoutez le saumon, l'aneth, la vodka, les baies et le zeste de citron puis mélangez avec une spatule très délicatement.
- Lavez et découpez les pommes en tout petits cubes de 0,5 cm de côté puis arrosez-les du jus du demi-citron.
- Remplissez une poche à douille de la préparation à la crème : découpez un chapeau à chaque chou, puis remplissez-le avec une demi-cuillère à café de pommes puis complétez avec la crème au saumon.
- Refermez avec le chapeau puis décorez d'une pointe de crème pour faire ternir des œufs de saumon dessus.