

# Choux garnis au saumon

CUISIMAGES

Réf :  
**6510**

Type :  
Amuse-  
bouches

Préparation :  
20 min  
Repos:

Cuisson :  
20 min  
A 210 °C

Coût :  


Difficulté :  


Origine :  




## Ingrédients pour 16 choux garnis

- 120 ml d'eau
- 30 gr de beurre
- 75 gr de farine
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 tranches de saumon fumé



Préchauffez le four pendant 15 min à 210 °C.

Versez l'eau dans une casserole avec le beurre et portez à ébullition. Otez du feu et ajoutez d'un seul coup la farine et le sel. Mélangez énergiquement à l'aide d'une spatule en bois, la pâte doit se décoller et former une boule.



Laissez la pâte refroidir un peu tout en continuant à la remuer, puis incorporez parfaitement les œufs un à un en mélangeant énergiquement. Prélevez la pâte à l'aide de deux cuillères à café afin de former 16 petites boules de pâte.

Enfournez à mi hauteur à 210 °C pendant 20 min.



Coupez finement les tranches de saumon fumé.

Ajoutez les dés de saumon à la crème fraîche et mélangez bien le tout. Réservez au frais.



Laissez refroidir les choux puis entaillez le dessus avec des ciseaux.

Garnissez chaque chou de crème au saumon.



Conseils  
Variante  
Vin

Incorporez bien les œufs un à un dans la pâte.

Riesling