

CHOUX À LA CRÈME PIQUANTS

(apéritif ou entrée)

Pour la pâte à choux

- 250 ml d'eau
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de sel
- 150 g de farine de blé
- 4 petits œufs indication grossière, voir recette
- 2 pointes de couteau de levure chimique

Für die Füllung

- 400 gramme(s) Crème de fromage frais assaisonnée, de préférence une crème aérée et légère
- de ciboulette en rouleaux
- 1/4 de piment coupé en très petits dés

où

ESPUMA DE CHOU ROUGE

- ½ cs de beurre
- 1 petit oignon (finement haché)
- 125 g de chou rouge cuit
- ½ cs de farine blanche
- 150 ml de bouillon de légumes
- 150 ml de crème entière
- Sel et poivre



PRÉPARATION:

- Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole et porter brièvement à ébullition ou faire fondre le beurre. Verser la farine en une seule fois (!) dans le liquide chaud. Remuer avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une grosse boulette de pâte se forme et qu'une fine couche blanche apparaisse au fond de la casserole ; le « brûlage » dure environ 1 minute. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir un peu jusqu'à ce que la boulette de pâte soit tiède.
- Battre les œufs. A l'aide d'un batteur électrique, incorporer petit à petit (en aucun cas en une seule fois) un peu de la masse d'œufs à la boulette de pâte refroidie. La pâte obtenue doit avoir la consistance d'une pâte battue, elle ne doit donc pas être trop liquide. En cas de doute, il vaut mieux ne pas utiliser toute la masse d'œufs, mais en laisser un peu. Incorporer la levure chimique à la pâte à choux à la fin.
- Préchauffer le four à 190 degrés. Tapisser une plaque de cuisson de papier sulfurisé. À l'aide d'une poche à douille, déposez de gros points de pâte (ou d'autres formes à votre convenance) sur la plaque de cuisson. Laissez suffisamment d'espace, car la pâte à choux va gonfler pendant la cuisson !
- Cuire les choux à la crème pendant environ 20 minutes dans un four absolument préchauffé. N'ouvrez en aucun cas la porte pendant ce temps ! Découper les couvercles des choux à la crème encore chauds à l'aide de ciseaux ou d'un couteau bien aiguisé.
- Lorsque les choux à la crème sont complètement refroidis, mettre le fromage frais dans une poche à douille et le dresser dessus, on peut aussi répartir la crème avec une cuillère à café. Décorer avec des petits dés de poivron et de la ciboulette.

OU ALORS REMPLIR AVEC L'ESPUMA DE CHOU ROUGE:

ESPUMA DE CHOU ROUGE

- Faire revenir à feu doux le chou rouge et l'oignon dans le beurre, saupoudrer de farine et mouiller avec le bouillon de légumes, puis laisser mijoter trente minutes.
- Ajouter la crème au chou rouge et réduire en fine purée à l'aide d'un mixeur plongeant, puis saler et poivrer. Verser le mélange à travers l'entonnoir & tamis Kisag dans le siphon Kisag Whipper 0.5 L.
- Bien fermer le siphon, introduire une capsule Kisag et secouer vigoureusement huit à dix fois.
- Remplir les choux avec l'espuma de chou rouge.

Sources:

<https://kisag.ch/fr/espuma-de-chou-rouge>

<https://www.backenmachtgluecklich.de/rezepte/pikante-windbeutel-mit-frischkaese-fuellung.html>