

# Choux au thon

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

## Ingrédients (pour 20 choux) :

### Pour la mayonnaise :

- 1 jaune d'oeuf
- 1 cuillère à café de moutarde
- 15 à 20 cl d'huile
- sel et poivre

### Pour la pâte à choux :

- 40 g de beurre
- 12,5 cl d'eau
- 1 pincée de sel
- 75 g de farine
- 2 œufs

### Pour la farce :

- 280 g de thon
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 2 échalotes
- 1 filet de citron

## Préparation de la recette :

- Dans un saladier faites une mayonnaise avec le jaune d'oeuf, la moutarde, le sel, le poivre et l'huile.
- Émiettez le thon dans la mayonnaise.
- Épluchez et hachez finement les échalotes et ciselez la ciboulette.
- Ajoutez au mélange thon mayonnaise les échalotes, la ciboulette et le filet de citron.
- Réservez au réfrigérateur. Vous pouvez commencer à faire la pâte à choux.
- Dans une casserole faites frémir le beurre, l'eau et le sel, attention à ne pas les faire bouillir.
- Hors du feu, incorporez la farine et mélangez à l'aide d'un fouet.
- Mettez un à un les œufs en fouettant la préparation.
- Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).
- Dressez sur une plaque de cuisson un pan de papier sulfurisé.
- Déposez à l'aide de 2 petites cuillères des petites boules de 4 cm de diamètre. (Pour obtenir une belle forme à la cuisson, faites une petite houppette avec le bout d'une fourchette sur le dessus du choux.)
- Enfournez à 180°C pendant 15-20 min.
- Surveillez la cuisson, les choux doivent être gonflés et dorés.
- Laissez refroidir.
- Avec un couteau faites une entaille dans le choux pour le remplir de la farce thon mayonnaise.
- A déguster de suite. Ne pas conserver trop longtemps les choux au réfrigérateur car ils se ramollissent.

# Choux au chocolat

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

## Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 25 cl de lait demi-écrémé
- 100 g de chocolat dessert
- 12,5 cl d'eau
- 4 oeufs (dont 2 jaunes)
- 80 g de farine + 1 cuillère à soupe
- 40 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre glace
- 40 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs

## Préparation de la recette :

- Préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).
- Préparer la pâte à choux: verser l'eau, le beurre, le sel et 10 g de sucre dans une casserole jusqu'à ébullition.
- Hors du feu, ajouter la farine, remettre sur le feu et travailler la pâte pour la dessécher pendant environ 5 min avec une cuillère en bois.
- Laisser poser et tiédir quelques minutes puis ajouter les oeufs un à un en mélangeant vivement pour obtenir une pâte lisse.
- Déposer des petites boules de pâte sur la plaque spécial choux
- Faire cuire 30 min au four à 180°C (Thermostat 6).
- Préparer la garniture: faire chauffer le lait et le chocolat dans une casserole. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier 2 oeufs, le reste de sucre et la cuillère de farine. Verser le lait chocolaté par petites quantités sur la crème. Mélanger et laisser épaissir la crème pendant environ 2 min.
- Garnir les choux et saupoudrer de sucre glace.
- Régalez-vous !

# Profiteroles chocolat

Temps de préparation : 24 minutes

Temps de cuisson : 25 minutes

## Ingrédients (pour 20 choux) :

### Pour le chocolat :

- 80 g de chocolat noir

### Pour la crème pâtissière :

- 30 cl de lait  
- 3 jaunes d'oeufs  
- 70 g de sucre  
- 25 g de farine

### Pour la pâte à choux :

- 8 cl de lait + 8 cl d'eau  
- 60 g de beurre  
- 5 g de sucre  
- 3 oeufs  
- 80 g de farine  
- 1 pincée de sel

## Préparation de la recette :

### *Pour la pâte à choux :*

- Préchauffer le four à 250°C (thermostat 8-9). Porter à ébullition le lait, l'eau, le beurre, le sucre et la pincée de sel. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois. Bien mélanger durant 2 minutes.
- Remettre sur le feu et dessécher la pâte tout en remuant jusqu'à ce qu'elle forme une boule.
- Hors du feu, ajouter les oeufs un à un et bien mélanger.
- Remplir la poche à douille de préparation et former des petites boules sur la plaque en silicone Avec une fourchette trempée dans de l'eau chaude, tracer des petits traits sur les boules de pâtes pour qu'à la cuisson elles prennent une jolie forme.
- Baisser le four à 160°C (thermostat 5-6), enfourner et cuire durant 25 minutes environ (ne surtout pas ouvrir le four en cour de cuisson !)

### *Pour la crème pâtissière :*

- Porter le lait à ébullition. Mélanger les jaunes d'oeufs avec le sucre, puis ajouter la farine. Verser la moitié du lait chaud sur le mélange et remuer. Transvaser le tout dans la casserole contenant avec le reste de lait.
- Cuire 5 minutes sur feu moyen tout en remuant. Lorsque le mélange épaissit et fait des bulles la préparation est prête..
- Laisser reposer 1h avant de fourrer les petits choux.

### *Fourrage des choux :*

- A l'aide de la poche à douille remplie de crème pâtissière, fourrer les choux par le dessus en ayant creusé au préalable un petit trou. N'hésitez pas à bien les fourrer ce sera meilleur ! Lorsque la crème ressort c'est que le chou est rempli !
- Puis disposer 4 choux (ou plus !) sur une petite assiette et verser sur chaque chou du chocolat fondu (n'ajoutez pas de beurre ou de crème dans le chocolat ça ne fera qu'alourdir les profiteroles !).

# Profiteroles de foie gras et figues au Montbazillac

**Ingrédients (pour 6 personnes) :**

**Temps de préparation : 25 minutes**  
**Temps de cuisson : 30 minutes**

- 300 g de bloc de foie gras  
- poivre, fleur de sel

**Pour la pâte à choux :**

- 60 g de beurre  
- 25 cl d'eau  
- 4 oeufs  
- 125 g de farine

**Pour la compotée de figues :**

- 300 g de figues fraîches (ou surgelées)  
- 2 cuillères à soupe d'eau  
- 1/2 pot de confiture de figues  
- 10 cl de Montbazillac

**Préparation de la recette :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Faire fondre le beurre dans 25 cl d'eau à peine salée.
- Quand le beurre est fondu, porter à ébullition, ajouter la farine en 1 fois et cuire en remuant jusqu'à ce que cela n'adhère plus à la casserole. Retirer du feu.
- Verser dans un autre récipient et ajouter 1 oeuf.
- Mélanger, une fois homogène, ajouter un autre oeuf à la pâte, et idem jusqu'à 4 oeufs.
- Garnir une poche munie d'1 douille avec la pâte et former des choux de 4 cm sur une plaque beurrée. Enfourner pour 20 min.
- Une fois cuits, laisser sécher les choux à profiterole à four ouvert.
- Les sortir et les laisser refroidir.

**La compotée de figues:**

- Faire revenir les figues en quartiers dans 2 cuillères à soupe d'eau.
- Une fois compoté, ajouter la confiture et mélanger. Puis verser 1/2 verre de Montbazillac.
- Après 10 min de cuisson, retirer du feu et laisser refroidir.
- Découper les choux aux deux tiers de la hauteur et les garnir de la compotée.
- Déposer une tranche de foie gras sur chaque profiterole.
- Saupoudrer d'une pincée de fleur de sel et de poivre au moulin.
- Poser le couvercle sur le foie gras.
- Répartir les profiteroles et servir frais.

# Chouquettes au sucre

**Temps de préparation : 30 minutes**

**Temps de cuisson : 30 minutes**

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 150 g de farine
- 100 g de beurre
- 4 oeufs
- 25 cl d'eau
- 15 g de sucre en poudre
- 1 pincée de sel
- 150 g de sucre perlé

## **Préparation de la recette :**

- Porter à ébullition l'eau avec le beurre, le sucre et le sel dans une casserole.
- Retirer du feu et ajouter la farine d'un seul coup, mélanger énergiquement pour obtenir un mélange homogène.
- Remettre la pâte sur le feu pour l'assécher, elle doit se décoller des bords de la casserole.
- Incorporer alors les oeufs un à un en remuant bien entre chaque.
- Déposer des petits tas de pâte sur la plaque en silicone à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères.
- Saupoudrer de sucre avec la petite passoire et secouer la plaque pour retirer l'excédent de sucre.
- Recommencer l'opération, et laisser de côté le sucre qui n'a pas accroché aux choux.
- Faire cuire les chouquettes environ 30 min dans le four à 210°C (thermostat 7), dans le bas du four.
- Laissez-les refroidir dans le four éteint et déguster.

# Chouquettes-roquefort

**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 20 minutes**

## **Ingrédients (pour 8 personnes) :**

- 25 cl de lait et d'eau mélangés
- 110 g de beurre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100 g de farine
- 40 g de maïzena
- 4 oeufs
- 160 g de roquefort (+ ou- selon les goûts)
- 120 g de crème fraîche

## **Préparation de la recette :**

- Préchauffez le four à 210°C (thermostat 7).
- Mettez le lait, l'eau, le beurre et le sel dans une casserole et portez à ébullition.
- Dès l'ébullition, ajoutez la farine et la maïzena. Remuez rapidement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache des parois.
- Mettez la pâte dans un saladier, incorporez les oeufs un à un et fouettez vivement.
- Sur la plaque en silicone, faites des petits tas de pâte de la taille d'une noix (bien les espacer).
- Mettre au four 20 min. Au bout de 15 min, baissez la chaleur à 180°C (thermostat 6) et maintenir la porte du four entrouverte avec une cuillère en bois.
- Dès que les choux sont dorés les sortir du four et les mettre à refroidir sur une plaque.
- Dans un bol, écrasez le roquefort avec une fourchette et incorporez la crème fraîche. Vous pouvez relever légèrement la sauce avec du sel et du poivre.
- Découpez un couvercle sur chaque chouquette et fourrez-les à l'aide de la poche à douille avec la sauce au roquefort.
- Servir bien frais.



Patiss'box

LES RECETTES



Les recettes

CHOUQUETTES ET  
PROFITEROLES