

N°519



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS



ENTRÉE

Petits choux tout frais



Credit : T. Debéthune - C. Herliédan / Centre Culinaire Contemporain



CERCLES
CULINAIRES
DE FRANCE

COURS DE CUISINE
DE QUALITÉ DEPUIS 1994
50 ÉCOLES HÔTELIÈRES
AGRÉÉES
150 PROFESSEURS
DE CUISINE ASSOCIÉS

NICOLAS

Pour 4 personnes

2 tranches de saumon fumé | 25 cl de crème liquide entière (30% de matière grasse) |

4 brins d'aneth | sel | poivre

Pâte à choux

100 g de farine | 50 g de beurre demi-sel | 6 cl d'eau | 6 cl de lait | 2 œufs | 1 pincée de sel

Pour la pâte à choux :

Placer l'eau, le lait, le beurre et le sel dans une casserole. **Porter** à ébullition. **Incorporer** la farine hors du feu. **Mélanger** et **faire dessécher** la pâte sur le feu jusqu'à ce qu'elle commence à se **décoller** des parois de la casserole.

Débarrasser dans un saladier et **incorporer** les œufs un à un jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène. **Préchauffer** le four à 210°C (th.7). A l'aide d'une poche à douille, **déposer** de petits tas de pâte sur une plaque du four antiadhésive.

Enfourner et **cuire** 25 à 30 minutes (entre ouvrir la porte du four au bout de 15 minutes de cuisson). **Retirer** du four et **tailler** un chapeau sur chaque chou. **Laver** et **effeuiller** l'aneth.

Tailler le saumon fumé en très fines lanières.

Le conseil de votre caviste :

Carte Noire Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez, Côtes de Provence rosé 2013

- Nez : Pur et aérien de petits fruits rouges, de groseille, de grenade.
- Bouche : Franc, fin, rond, bien typé épices, nerveux avec une finale suave.



Retrouvez toutes les recettes des Cercles Culinaires de France sur www.cercleculinaire.com



Fouetter la crème énergiquement jusqu'à ce qu'elle tienne aux branches du fouet. **Assaisonner** et en farcir les choux. Dessus, **déposer** de fines lanières de saumon et une pluche d'aneth. **Déguster** aussitôt !

Astuces du Chef : Cette recette de pâte à choux peut vous servir à la conception d'éclairs. Seule différence avec les petits choux, lorsque vous déposerez la pâte sur la plaque antiadhésive, vous formerez des lignes au lieu de petits tas.

Comment faciliter la réalisation d'une crème fouettée ? Placez les ustensiles (cul de poule ou saladier, fouet) et la crème au froid 10 minutes avant leur utilisation.

Pourquoi cette alliance ?

Les caractères lisses, fondants et doux de la crème et du saumon sont dans cette préparation relevés par le croquant de la pâte à choux, la fraîcheur de l'aneth et la pointe d'amertume du fumé. Cet apprêt tout en délicatesse est une excellente mise en bouche et à ce titre peut être servi en entrée ou à l'apéritif. Il appelle des vins dans lesquels on cherchera une rondeur et du fruité qui donneront du tonus à l'ensemble. L'alliance avec ce vin aux notes épicées en surprendra plus d'un !

Et aussi : Les Clos de Paullilles, Collioure rosé 2013



Pour découvrir les épisodes de « la minute du Caviste » flashez ce QR code.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.