

Bouchée : Choux au pesto



Ingrédients et marche à suivre pour 1 plat de 30 pièces :

1) Choux

Voir recette pâte à choux 30 pièces

2) Mise en place - Préparation de la garniture - Découpe

Ingrédients :

- 1 pot de pesto vert
- env. 100G de tomates séchées
- 100g de parmesan
- 200g de fromage frais
- 1 dl de crème fraîche
- Poivre noir
- Ciboulette

3) Montage

4) Dressage

Procédure

(1) Procéder aux choux : il faut faire des petits choux, à la poche à douille faire des tas de la taille d'une pièce de 1 franc.

(1) Faire cuire environ 20 minutes à 180°C (lorsque les choux sont secs et dorés c'est cuit).

(2) Mise en place :

- Récupérer tous les ingrédients.
- Réalisation de la garniture :

Assouplir (battre) le fromage frais avec la crème fraîche et 2 tours de moulin à poivre, mettre ne poche à douille.

- Découper :

en lanière les tomates séchées

en gros copeaux le parmesan

en petit tronçon la ciboulette

- Lorsque les choux ont refroidi découper les chapeaux

(3) Montage :

Dans l'ordre :

- 1) À la poche à douille : garnir du mélange fromage frais crème fraîche. (3/4 du choux)
- 2) Insérer 2-3 petits copeaux de parmesan et de tomates séchées dans la garniture
- 3) À la poche à douille : déposer un peu de pesto (attention un peu!!!)
- 4) Déposer 2 petites lanières de tomates séchées sur le pesto
- 5) Recouvrir avec leurs chapeaux et insérer 2 brins de ciboulette

(4) Dressage :

Déposer les choux dans une assiette.

Éventuellement, et principalement si les choux sont formables, on peut tremper un pinceau dans le pesto et faire un trait épais sur le sommet du choux...

Parsemer l'assiette de copeaux de parmesan rappé très grossièrement.

Réserver au frais