

Bouchée :

Choux au saumon

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 :

- 30 petits choux
- saumon fumé en tranches
- 1 oignon rouge
- poivre noir
- de l'aneth
- 1/2 citron
- 1.5 dl de crème fraîche
- 75 g de yaourt
- 1cc d'huile olive



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 :

Mélanger la crème fraîche, le yaourt, le jus d'un 1/2 citron et l'huile d'olive.

Monter en chantilly à l'aide d'un siphon ou au fouet. Réserver au frais

Découper :

En lanières le saumon fumé

En émincé l'oignon rouge

En petit bouquet l'aneth

Lorsque les choux ont refroidi découper les chapeaux

(3) Montage :

Dans l'ordre :

1) À la poche à douille ou au siphon : Remplir les choux.

2) Ajouter 3-4 petits morceaux d'oignons rouges dans la chantilly

3) Ajouter un peu de saumon fumé et poivrer très légèrement

4) Ajouter des oignons rouges et décorez avec des brins d'aneth...

5) Poivrez à nouveau légèrement et refermez avec les chapeaux des choux...

(4) Dressage :

Déposer les choux dans une assiette.

Parsemer l'assiette de zestes de citron et déposer quelques brins d'aneth.

Réserver au frais