

INGRÉDIENTS

1 pot Voie Gras 180gr

8 à 12 choux (prêts à l'emploi ou faits maison)

3 cuillères à soupe de chutney d'oignons (prêt à l'emploi)

50g de cresson

5g Petites feuilles de laitue pour garnir



Préparez-vous à vous régaler avec cette délicieuse pâte feuilletée fourrée au Voie Gras, une gourmandise parfaite pour les fêtes de fin d'année !

PRÉPARATION

1. Présentation

Coupez les choux dans le sens de la longueur. Remplissez-les avec un morceau de Voie Gras, ajoutez un peu de chutney par-dessus et décorez avec du cresson. Disposez-les sur une assiette et ajoutez des feuilles de laitue frisée supplémentaires pour la décoration.

2. Préparez la pâte

Portez à ébullition un mélange d'eau, de lait et de beurre dans une casserole. Dans une tasse à mesurer, battez les œufs. Retirez la casserole du feu et laissez reposer brièvement. Ensuite, incorporez immédiatement la farine tamisée à l'aide d'une spatule. Replacez la casserole sur feu doux et remuez le mélange avec la spatule pendant environ 1 minute, jusqu'à ce qu'une fine couche se forme au fond de la casserole.

3. Préparez le Roux

Transférez le roux dans un bol à pâte et laissez-le légèrement refroidir. Incorporez ensuite 4 œufs pour obtenir une pâte ferme mais qui s'écoule facilement de la cuillère. Versez la pâte dans une poche à douille équipée d'une douille ronde de taille moyenne. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, formez des "bouchons" de la taille des capsules de bouteilles, en les espaçant de 5 cm. Faites cuire les choux dans un four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et cuits

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.BE/FR](https://www.gardengourmet.be/fr)