

Petits choux au foie gras

Nombre de parts: 20

La pâte à choux :

80 gr de farine

50 gr de beurre

13 cl d'eau

2 œufs

1 c. à café de sel

200 gr de foie gras

du confit d'oignon

Dans une casserole, mettre l'eau à chauffer avec le beurre et le sel.

Quand le beurre a fondu, ajouter la farine d'un coup, et mélanger jusqu'à ce que la pâte obtenue se détache des bords de la casserole.

Sortir du feu, et ajouter les œufs un après l'autre en mélangeant à chaque fois.

Mélanger énergiquement, car l'élasticité de la pâte se forme à cette étape.

A l'aide de deux petites cuillères, former les choux à la taille souhaitée (2cm de diamètre). Dorer les choux à l'aide d'un pinceau (eau ou œuf), en arrondissant bien leur forme.

Cuire 25 minutes à 180°C.

Attention, à la fin de la cuisson, ne pas les sortir du four directement, ils risqueraient de dégonfler. Laisser la porte du four entrouverte pendant 10 minutes avant de les sortir.

Couper le haut du chou, et y mettre un peu de foie gras. Ajouter un petit peu de confit d'oignon si vous souhaitez.