

Petits choux salés

Hello les gourmands!

Un voyage en Italie, le temps d'un apéro cela vous tente? Alors cette recette est faite pour vous!

Voici nos petits choux aux saveurs italiennes farcis à la ricotta, aux tomates séchées et au basilic. Le tout agrémenté de roquette et de chips de jambon cru pour la touche croquante! ;-)

C'est parti pour la recette!

Pour réaliser environ **25 à 30 petits choux**, il vous faudra :

Craquelin

- 30gr de beurre
- 40gr de farine
- 40gr de Gruyère râpé
- 1 pincée de sel

Pâte à choux

- 62gr de lait
- 62gr d'eau
- 55gr de beurre
- 3gr de sel
- 1 pincée de sucre
- 70gr de farine
- 2 œufs



Chips de jambon cru

- 8 tranches de jambon cru

Farce ricotta-tomates séchées

- 150gr de fromage frais (St-Moret)
- 150gr de ricotta
- 15gr de basilic
- 60gr de tomates séchées
- 1 pincée de sel
- 5 tours de moulin à poivre
- 1 poignée de roquette

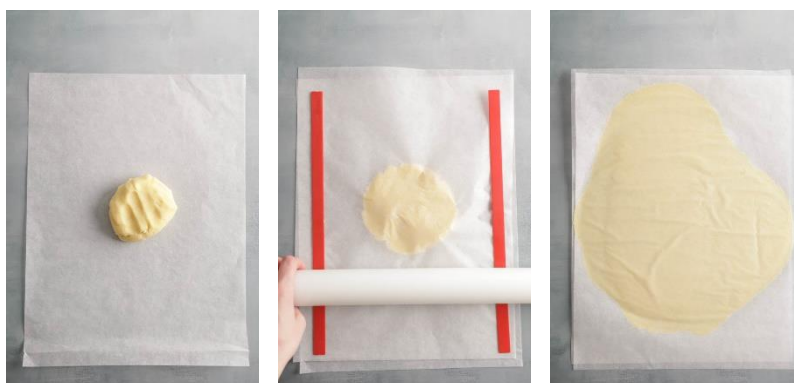
Tout d'abord nous allons réaliser un craquelin, c'est grâce à lui que les petits choux gonfleront uniformément. De plus, le craquelin apportera du croustillant aux choux. ;-)

Craquelin

Dans un grand bol, versez **30gr de beurre**, **40gr de farine** et **40gr de Gruyère râpé**. Ajoutez **1 pincée de sel**. A la main, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une belle boule de pâte.



Déposez la pâte sur un papier de cuisson et recouvrez-la d'un autre papier de cuisson. Cela empêchera la pâte de coller au rouleau lorsque vous l'étalerez. Disposez des **barrettes à biscuits de 1.5 mm** de chaque côté de la pâte afin d'obtenir un craquelin bien régulier. Munissez-vous d'un grand rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte. Réservez le craquelin au congélateur pendant la préparation de la pâte à choux.



Pâte à choux

Commencez par verser **62gr de lait** et **62gr d'eau** dans une casserole. Ajoutez-y **55gr de beurre** en morceaux, **3gr de sel** et **1 pincée de sucre**. Afin de doser précisément le sel, aidez-vous de la cuillère balance, elle est géniale pour peser les petites quantités.



A feu moyen, chauffez le tout jusqu'à ébullition. Ajoutez **70gr de farine** en une fois puis à l'aide d'une spatule (et toujours à feu moyen), **mélangez énergiquement** afin de former une pâte bien lisse.

La pâte est prête lorsqu'elle se détache des parois de la casserole. Cela prendra environ 2 minutes. Vous verrez une petite pellicule blanche se former au fond de la casserole, c'est normal. ;-)



Renversez la pâte à choux dans le bol de votre batteur, puis à l'aide de la feuille (K) de celui-ci, mélangez à petite vitesse pendant à peu près 1 minute. Ceci permettra de faire refroidir la masse.

Cassez **2 œufs** dans un gobelet doseur pour pouvoir les ajouter plus facilement à la préparation. Versez les oeufs en **3x** tout en mélangeant. Une fois qu'ils sont incorporés, retirez le bol du batteur.

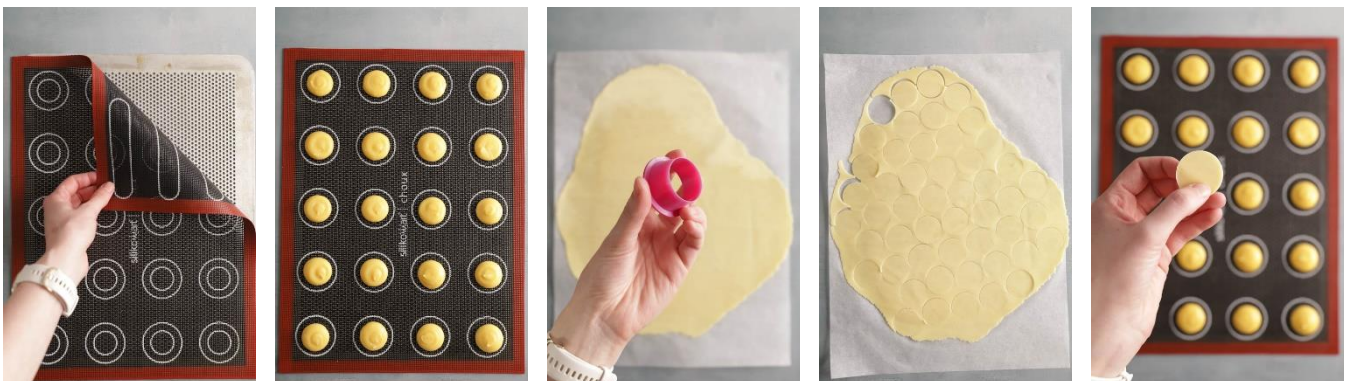
Votre préparation est prête à être pochée! :-)) Préparez une grande poche à douille munie d'une douille ronde 13 mm. Placez la poche dans un pichet afin de pouvoir la remplir de pâte à choux proprement.



Préchauffez votre four à **180°C, chaleur tournante**.

Afin d'obtenir une cuisson optimale et des choux réguliers, déposez un tapis perforé à empreintes sur une plaque perforée. Pochez les choux en tenant votre poche bien droite. Aidez-vous des **petites empreintes de 3 cm** afin qu'ils soient bien réguliers.

Sortez le craquelin du congélateur et découpez des **ronds de 3.5 cm** à l'aide d'un emporte-pièce.



Déposez un cercle de craquelin sur chaque chou. Enfournez ensuite les choux au milieu du four préchauffé, pendant **15 à 17 minutes**.

N'ouvrez surtout pas le four avant 15 minutes de cuisson, ils risqueraient de retomber. Gardez votre four allumé pour la prochaine étape. Laissez totalement refroidir les choux à température ambiante.

Afin de donner du croquant aux choux, nous allons maintenant réaliser des chips de jambon cru.



Chips de jambon cru

Sur une plaque perforée recouverte d'un papier de cuisson, répartissez **8 tranches de jambon cru**, recouvrez-les d'un autre papier de cuisson. Afin que les tranches de jambon cru restent bien plates, déposez une autre plaque perforée dessus et enfournez comme ceci pendant **15 minutes à 180°C au milieu du four**.

Une fois les 15 minutes écoulées, nous obtenons de jolies chips de jambon cru. Déposez-les sur un papier de ménage afin d'éponger le surplus de gras et laissez-les refroidir à température ambiante. **Je vous conseille de les réaliser au dernier moment afin de garder leur croquant.**

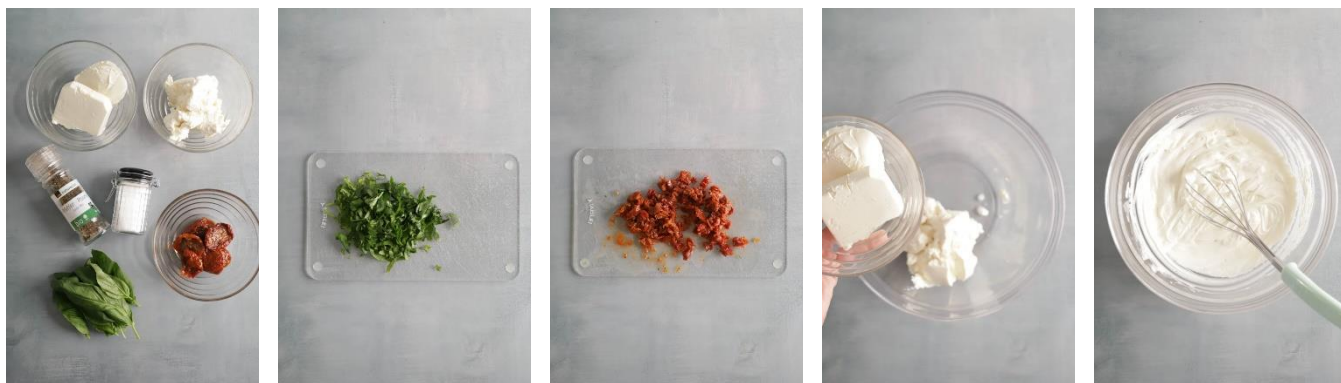
Nous allons pouvoir passer à la dernière étape de la recette.



Farce ricotta-tomates séchées

Commencez par émincer finement **15gr de basilic** et **60gr de tomates séchées** puis réservez.

Dans un bol, versez **150gr de ricotta** et **150gr de fromage frais type "St-Moret"**. Mélangez le tout à l'aide d'un fouet afin d'avoir un mélange bien lisse.



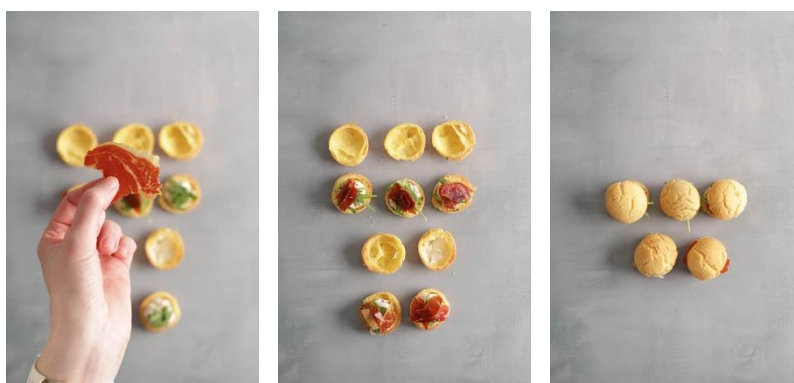
Versez le basilic et les tomates séchées émincés en début de recette. Assaisonnez d'**une pincée de sel** et de **5 tours de moulin à poivre**. Mélangez à nouveau le tout, goûtez et rectifiez l'assaisonnement selon vos goûts. Dans une **poche à douille** munie d'une **douille ronde de 13 mm**, versez-y la farce ricotta/tomates séchées.



Partagez vos choux en deux à l'aide d'un couteau à dents. Pochez de la farce ricotta/tomates séchées dans le fond des choux et ajoutez-y un peu de **roquette**.



Déposez **1/4 de tranche de chips de jambon cru** et refermez les choux avec leur dessus.



Et voilà le résultat! Des petits choux aux saveurs d'Italie.

Je vous recommande de les fourrer le jour même. Cependant, les choux ainsi que la farce peuvent être réalisés la veille. Ainsi, le jour J il ne vous restera plus que les chips de jambon cru à réaliser afin de pouvoir terminer les choux.

J'espère que cette recette vous plaira! La team Cakelicious les a adorés. :-D

Je vous souhaite un bon dimanche les gourmands!

Sophie

