

Gougères au saumon & chantilly à l'aneth



Pour environ 18 petits gougères:

- 30 g de beurre
- 12,5 cl d'eau
- 62 g de farine
- 2 œufs
- 2 pincées de sel
- 40 g de gruyère râpé
- de la noix de muscade

Pour la garniture:

- 33cl de crème fleurette
- 4 brins d'aneth frais
- du sel
- du poivre
- 2 tranches de saumon fumé
- des œufs de saumon

La veille, faites infuser l'aneth ciselé dans la crème fleurette et placez le récipient au frigo.

Le jour J, préparez les gougères: commencez par porter à ébullition l'eau, le sel et le beurre.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois. Remuez à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à complète absorption de l'eau et remettez sur feu doux. Remuez sans cesse jusqu'à ce que la pâte soit desséchée (elle forme une boule qui se décolle de la paroi de la casserole).

Versez la pâte dans un saladier et laissez tiédir. Ajoutez alors un œuf. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé à la pâte, puis ajoutez l'autre œuf.

Ajoutez le gruyère râpé et une pincée de noix de muscade. Mélangez pour bien incorporer.

À l'aide d'une poche à douille, dressez votre pâte en petites boules en prenant soit de bien les espacer car les choux doivent gonfler.

Faites cuire à 180° pendant 25 min à chaleur tournante. Laissez ensuite les choux refroidir dans le four, la porte entrouverte.

Pendant que les gougères refroidissent, tranchez le saumon fumé en petits cubes.

Préparez la chantilly: filtrez la crème de manière à ôter l'aneth, fouettez la crème jusqu'à obtenir une chantilly assez ferme. Salez, poivrez à votre convenance et rajoutez quelques brins d'aneth si vous le souhaitez.

Coupez le "chapeau" des gougères, garnissez-les de chantilly, ajoutez le saumon fumé et quelques œufs de saumon. Remettez son chapeau à chaque petit chou et servez sans attendre.