

Petits choux canard-confit de figues

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 50 minutes

Pour la pâte à choux salée

Voir les ingrédients page 4

30 g de cantal râpé

Pour le confit de figues

100 g de figues fraîches

ou surgelées

50 g de sucre en poudre

25 g de noisettes décortiquées

100 g de magret de canard

fumé en tranches

sel, poivre



1. Préparez la pâte à choux salée en suivant les étapes 1 à 5, page 4 et en ajoutant 20 g de cantal râpé. Formez des boules de 8 cm de diamètre et parsemez les choux du reste de cantal râpé avant de les enfourner.
2. Préparez le confit de figues. Dans une poêle, faites chauffer les figues avec le sucre et 2 cuillerées à soupe d'eau. Laissez compoter doucement à feu moyen pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les figues deviennent bien tendres. Salez et poivrez.
3. Hachez grossièrement les noisettes.
4. Découpez les choux dans leur largeur. Tartinez leur base de confit de figues, ajoutez 2 lamelles de magret fumé, parsemez de noisettes concassées et refermez les chapeaux.

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 40 minutes

Petits choux basques

Pour la pâte à choux salée

Voir les ingrédients page 4

1 cuill. à soupe de piment

d'Espelette

Pour la garniture

une vingtaine de tranches

de longe ibérique de type *

Bellota®

1 petit bocal de poivrons grillés

250 g de fromage frais

de brebis

1 cuill. à café de piment

d'Espelette

sel, poivre



1. Préparez la pâte à choux salée en suivant les étapes 1 à 5, page 4 et en ajoutant le piment d'Espelette. Formez des boules de 8 cm de diamètre.
2. Préparez la garniture. Déposez les tranches de longe ibérique sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé et passez-les sous le grill du four pendant 3 minutes, en surveillant qu'elles ne brûlent pas.
3. Égouttez les poivrons et détaillez-les en lamelles.
4. Dans un bol, mélangez le fromage frais avec le piment d'Espelette, salez et poivrez. Remplissez une poche munie d'une douille cannelée.
5. Découpez les choux dans leur largeur. Déposez quelques lamelles de poivrons sur la base de chaque chou et garnissez de mousse au fromage. Plantez les tranches de longe grillées dans la mousse et refermez les chapeaux.

* chorizo, saucisson
magret fumé etc.