

# Choux apéro au tartare de saumon et guacamole

Voici une très belle idée pour un apéro de festif. C'est un peu de travail mais c'est bientôt les fêtes: mettez les petits plats dans les grands. Ces petits choux auront tellement de succès qu'il ne faut pas compter qu'il vous en reste!

Et si vous aimez le saumon voici d'autres recettes gourmandes!

- Blanquette de saumon aux saveurs asiatiques. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon basse température, compoté de tomate et oignon rouge. Pour la recette [ici](#).
- Saumon basse température en nage de persil. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Fleurs de courgette farcies au saumon et aubergine, petite ratatouille croquante. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon en deux façons, carpaccio de betteraves arôme framboise. Pour la recette cliquez [ici](#).
- Saumon confit à l'huile basse température, compoté d'oignons rouge et fenouil, pistou coriandre noisette. Pour la recette cliquez [ici](#).



Choux apéro, tartare de saumon et guacamole

**Ingrédients (pour environ 25 à 30 petits choux de 3 cm de diamètre):**

Pour la pâte à choux

- 120 g d'eau
- 55 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant ébullition
- 65 g de farine type 55 tamisée
- 3 œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs
- 3 g de sel fin
- 3 g de sucre semoule

Pour le craquelin au sésame

- 25 g de beurre
- 30 g de farine
- 15 g de poudre de sésame noir (dans les épiceries

asiatiques)

- 15 g de graines de sésame noir

Pour le guacamole

- un gros avocat
- un peu de jus de citron vert ainsi que le zeste du citron
- sel, poivre
- un peu de piment si vous le désirez.

Pour le tartare

- 150 g de saumon frais
- une cuillerée à soupe d'un excellent huile d'olive
- une cuillerée à café de moutarde
- de la ciboulette hachée
- du jus de citron vert
- du curry en poudre
- sel, poivre
- des œufs de saumon (rayon poissonnerie de votre supermarché)

## Préparation

### Préparation des choux:

Commencez par la préparation des choux. Pour tout savoir sur la pâte à choux et connaître le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici. Attention les dosages de cette recette sont différents: c'est normal car ces choux doivent être plus secs.

On démarre par le craquelin au sésame.

- Versez tous les éléments du craquelin dans un bol et bien mélanger.

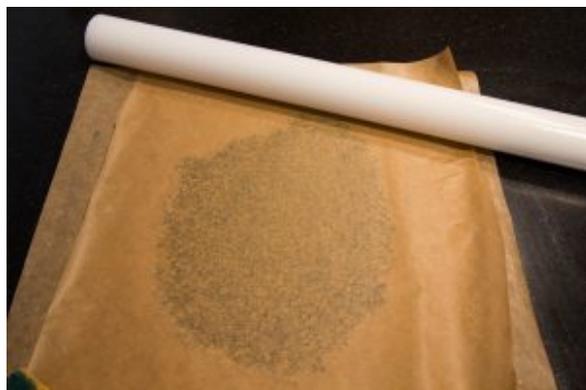


Mélangez tous les ingrédients du craquelin



La pâte à craquelin est prête

- Étalez la pâte à craquelin entre deux feuilles de papier cuisson à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Mettez au frais pendant 15 mn.



Étalez la pâte à craquelin entre deux feuilles de papier cuisson

- Ôtez la feuille de papier du dessus et découpez des cercles de même diamètre que vos choux à l'aide d'un emporte pièce. Puis placez le tout au congélateur pendant 1 heure.



Ôtez la feuille de papier du dessus et découpez des cercles de même diamètre que vos choux

Préparez la pâte à choux.

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à

chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez [ici](#).

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.



Couchez les choux en quinconce

- Sortez les craquelins du congélateur et décollez-les à l'aide d'un couteau ou d'une petite spatule. Puis déposez un craquelin sur chaque chou.



Décollez les craquelins à l'aide d'un couteau ou d'une petite spatule



Déposez un craquelin sur chaque chou

- Cuire les choux pendant 25 mn à 180°. Ne jamais ouvrir la porte du four pendant la cuisson. La cuisson terminée et après avoir éteint le four attendez encore 5 mn avant de sortir les choux du four. Puis posez-les sur une grille pour les laisser refroidir.



Cuire les choux pendant 25 mn à 180°

#### **Pour le guacamole:**

- Mixez tous les ingrédients du guacamole.



Mixez tous les ingrédients du guacamole

- Remplir une poche à douille avec le guacamole (douille cannelée). Réservez au frais.

#### **Pour le tartare:**

- Coupez le saumon en tout petits morceaux.



Coupez les saumon

- Versez tous les ingrédients du tartare (sauf les œufs de saumon) dans un bol et bien mélanger. Rectifiez l'assaisonnement selon votre goût.



Mélangez tous les ingrédient du tartare sauf les œufs de saumon

- Ajoutez alors les œufs de saumon très délicatement pour ne pas les écraser.



Ajoutez alors les œufs de saumon très délicatement

- Coupez le dessus des choux et farcissez-les avec le tartare.



Farcissez les choux avec le tartare de saumon

- Puis pochez un beau tour de guacamole par dessus et disposez quelques petits œufs de saumon par dessus. Et reposez le petit chapeau...



Pochez un beau tour de guacamole par dessus

Il ne reste plus qu'à les présenter à vos invités. C'est un amuse bouche parfait pour les fêtes ou un apéro chic!



Choux apéro, tartare de saumon et guacamole



Choux apéro au tartare de saumon et guacamole