



Choux à la crème de chèvre, tomates, basilics et lardons

28/08/2019 à 10h08

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 20 min

Pour 8 personne(s)

Ingrédients :

- 4 c à s de crème fraîche épaisse
- 3 c à s d'eau froide
- 1 pincée de sel
- 100g de chèvre frais
- 2 branches de basilic
- Mélange 5 baies
- 1 œuf
- Dorure
- 30g de tomates marinées
- 1 jaune d'œuf
- 50g de beurre
- 6 cl de lait
- 7 cl d'eau
- 75g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 tranche de lard
- 2 œufs (selon le calibre)
- 1 petite cuillère de sucre

La pâte à choux

- Faites chauffer à feu moyen le lait, l'eau, le beurre coupé en petits morceaux, le sucre et le sel puis portez à ébullition tout en remuant avec une cuillère en bois.
- Retirez du feu, incorporez la farine rapidement et bien mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène. Remettez sur feu doux 5 minutes sans cesser de remuer pour dessécher un peu la pâte.
- Une fois qu'elle se décolle des parois, la transvaser dans un saladier et incorporer les œufs un par un. Mélangez jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Préchauffez le four à 180°C.
- Sur une plaque légèrement graissée, faites de petites boules de pâte bien espacées à l'aide d'une poche à douille.
- Effleurez légèrement de dorure le dessus des choux avec une fourchette puis parsemer de petits morceaux de lard.
- Enfourez à mi-hauteur pour environ 15 minutes et entrouvrir la porte du four à mi-cuisson pendant quelques secondes.

La garniture

- Faites fondre le chèvre dans la crème à feu moyen. Battez l'œuf. Une fois le chèvre bien dissous, ajoutez le basilic ciselé, les tomates marinées coupées en petits morceaux et l'œuf battu.
- Mélangez rapidement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir une texture mousseuse. Poivrez, goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Le montage

- Faites un tout petit trou sous la base des choux et les garnir de crème au chèvre à l'aide d'une poche à douille.
- Dégustez tiède ou chaud à l'apéro.

