



Choux à la mousse de thon

28/08/2019 à 10h07

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 c à s de mayonnaise
- 1 boîte de thon
- 4 c à s de crème fraîche
- 2 kiris
- Sel, poivre, ail en poudre
- 1 jaune d'œuf
- Gruyère râpé
- 125g de beurre
- 125 ml de lait
- 1 pincé de sel
- 140g de farine
- 3 œufs
- 125 ml d'eau

Préparation :

- Faites bouillir l'eau + le lait + le beurre.
- Hors du feu y ajouter la farine et mélangez.
- Remettez la casserole sur le feu et mélangez jusqu'à obtenir 1 boule.
- Hors du feu y ajouter les œufs 1 à 1.
- Préchauffez le four à 220° et faites des petits tas avec une poche à douille sur une plaque avec du papier sulfurisé.
- Ensuite les choux avec un jaune d'œuf et disposez un peu de gruyère sur chacun d'eux.
- Enfournez pendant 15 minutes. Mixez le thon + mayonnaise + crème fraîche + kiri + sel + poivre + ail.
- Remplissez chaque chou de mousse de thon avec une poche à douille.