

Choux surprise, tartare de bœuf aux câpres et chèvre frais, ciboulette |

Recette pour 12 tapas

Description

Une pâte à choux qui renferme un tartare de boeuf accompagné d'une crème de chèvre frais.

L'astuce du chef

La pâte à chou, Attention de bien incorporer les oeufs un à un, il se peut que tous les oeufs ne soit pas utilisées, cela va dépendre de la texture de la pâte.

Vous pouvez réaliser la même recette avec un tartare de Saumon ou de thon.

Ingrédients

Pâte à choux

- 180 Ml Eau
- 90 Gr Beurre
- 5 Gr Sel
- 110 Gr Farine
- 3 Unité(s) Oeuf

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Fromage de chèvre

- 125 Gr Fromage de chèvre frais
- 75 Ml Crème 35% à fouetter
- 1 Cuil. à thé Jus de citron
- 12 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **420 F°**

Mise en place

Ciselez finement la ciboulette, gardez quelques brindilles entières pour la finition.

Égouttez les câpres, les passer dans un linge ou papier absorbant, les hacher grossièrement.

Ciselez finement les tomates séchées et l'échalote.

Détaillez en tranche la pièce de boeuf, coupez chaque tranche en bâtonnet, ensuite finaliser en

Tartare de bœuf

- 400 Gr Boeuf boston (surlonge)
- 75 Gr Échalote
- 50 Gr Tomates séchées
- 2 Cuil. à soupe Câpres
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 50 Gr Céleri

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Finitions

- 12 Brin(s) Ciboulette

- Sel et poivre
- Huile d'olive

réalisant des petits cubes. (gardez bien au froid et sur de la glace idéalement).

Détaillez en fine brunoise les branches de céleri.

Pâte à chou

Chauffez votre four à 420°F. Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. revenez sur le feu pou dessécher l'ensemble (appelez Panade), puis versez le mélange dans un batteur ou un bol. Battez les œufs légèrement au fouet et incorporez-les petit à petit.

À l'aide d'une poche à pâtisserie, réalisez des boules (choux) sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Dès que vous avez enfourné vos plaques de choux, baissez la température du four à 375°F. Temps de cuisson : environ 20-30 min. Les températures et les temps de cuisson sont des estimations et peuvent varier selon votre four.

Tartare Bœuf

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients du tartare de boeuf, ajoutez un filet d'huile d'olive pour le lien et la brillance, assaisonnez de sel et poivre à votre goût.

Crème de chèvre

Dans un bol, mélangez votre fromage de chèvre (consistance lisse), ajoutez-y la crème, le sel et le poivre, bien mélanger à nouveau.

Finalisez en ajoutant la ciboulette finement ciselée. remplir une poche à pâtisserie avec une douille unie ou pas de douille.

Réservez au réfrigératuer jusqu'au montage.

Montage et finition

Coupez vos choux au quart supérieur (gardez le petit chapeau), remplissez à moitié le fond de votre chou de la crème de chèvre.

Déposez ensuite le tartare dessus. Assurez-vous que le tartare ressorte bien pour lui donner un côté gourmand.

Déposez une brindille de ciboulette pour la finition, recouvrez du chapeau de pâte à chou.

Suivant la grosseur de vos choux, compter un beau chou ou deux unités par personne.

Bon appétit!