

# Petits Choux aux Crevettes

Préparation : 20 min      Cuisson : 25 min      Repos : 15min      Pour : 8 choux

## Ingrédients :

### Pâte à choux :

- 80g de beurre
- 150g de farine
- 1 pincée de noix de muscade rapée
- 4 œufs + 1 jaune
- sel, poivre blanc

### Farce :

- 150 g de crevettes
- 1 fromage frais aux herbes
- 2 c. à soupe crème fraîche épaisse
- 2 c. à soupe de vermouth (ou pastis)
- quelques branches de ciboulettes, persil, cerfeuil ou aneth
- sel, poivre

## Préparation :

Préchauffez le four à 200°C (th. 6/7). Versez 25 cl d'eau froide dans une casserole, ajoutez le beurre et le sel. Portez à ébullition. Ajouter la farine d'un coup et mélangez : la pâte doit se détacher des bords de la casserole. Hors du feu, incorporez les œufs un par un, puis la muscade et le poivre. Garnissez de papier sulfurisé une plaque de four et disposez-y 8 boules de ce mélange. Dorer la surface au pinceau avec le jaune d'œuf. Enfournez 20 à 25 min.

Emiettez le fromage à la fourchette dans un saladier, ajoutez la crème fraîche, les herbes hachées, sel, poivre et l'alcool. Travaillez jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse. Laissez reposer au frais 15 min.

Egouttez les crevettes, les éponger dans du papier absorbant, les mélanger à la crème de fromage.

Ouvrir les choux à mi-hauteur, les remplir et remettre le chapeau. Servir bien frais.

**Suggestion :** On peut garnir les choux avec :

- Tarama + chèvre frais + noix écrasées
- Fondue tomate + câpres + lamelles olives
- Fondue poireaux + œufs saumon
- Thon moyonnaise