

PETITS CHOUX AU FOIE GRAS CHANTILLY

Ingrédients :

- 200 g de foie gras mi-cuit
- 10 cl de crème pour Chantilly
- 30 g de sucre pour Chantilly
- ½ betterave rouge

Pour les choux :

- 500 g d'eau
- 250 g de beurre
- 250 g de farine
- 10 g de sel
- 8 œufs

Ramollir le foie au bain-marie tiède. On peut rajouter une pointe de piment d'Espelette. Le « battre » très doucement.

Ajouter la crème Chantilly délicatement et la betterave (cuite) en purée de la même façon.

Garnir les choux étêtés à la poche à douille.

On peut poser une groseille dessus (ici, pour cause de décembre, on a mis des petites billes sucrées : c'est joli, mais...)

