

GROS CHOU FAÇON BOUCHÉE A LA REINE

Pour 4 personnes

Préparation : 10 mn + 10 mn

Cuisson choux : 10 mn à 200°C puis 15 mn à 180°C

Cuisson de la fricassée : 15 mn



Ingrédients

Choux

100 g d'emmental râpé

125 ml d'eau

125 ml de lait

80 g de beurre demi-sel

4 œufs + un jaune pour la dorure

150 g de farine

1 pincée de noix de muscade râpée

2 pincées de sel

2 tours de moulin à poivre

2 blancs de poulet

400 g de champignons

15 g de beurre + 1 filet d'huile

10 brins de persil effeuillés et ciselés

1 échalote finement émincée

1 gousse d'ail finement émincée

2 briquettes de crème entière

Sel et poivre

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, la noix de muscade, le sel et le poivre. Ajoutez le beurre et faites fondre en tournant avec une spatule. Lorsque qu'il est totalement fondu le retirer du feu. Ajoutez aussitôt la farine en une seule fois et avec une spatule, mélangez vigoureusement pour que la pâte forme une panade qui ne colle plus à la casserole.

Remettez à feu doux et continuez à mélanger environ 1 mn pour assécher légèrement la pâte.

Mettez la panade dans un saladier froid. Dans un bol, casser les 4 œufs, les battre en omelette et incorporez-les à la pâte en 4 fois. Ajoutez le fromage et bien mélanger avant de mettre dans une poche à douille.

Sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé, pochez 4 boules de pâte d'environ 10 cm de diamètre et 4 ronds plats de 5 cm de diamètre (pour les chapeaux). Passez un coup de pinceau de jaune d'œuf mélangé à un trait de lait pour la dorure.

Enfournez pour 10 mn à 200°C, puis baissez à 180°C et prolongez la cuisson pendant 15 mn, sans jamais ouvrir la porte du four. Laissez refroidir puis découpez la partie supérieure des 4 grosses boules et évidez-les.

Découpez les blancs de poulet en petits morceaux, salez, poivrez, faites-les revenir à la poêle avec la moitié du beurre et un filet d'huile pour éviter que le beurre ne brûle. Réservez le poulet et mettez l'échalote et l'ail dans la poêle avec le reste du beurre et faites suer pendant 5 mn puis ajoutez les champignons.

Faites cuire pendant 5 mn à feu doux en remuant souvent. Ajoutez la crème liquide et laissez réduire 5 à 7 mn à feu doux.

Dressez les assiettes en remplissant les choux avec la fricassée, déposez les chapeaux sur le dessus et servez avec une salade verte.

Astuce : pour gagner du temps, préparez vos choux la veille. Vous pouvez également utiliser des champignons surgelés.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel

