



**Jean Caby**  
depuis 1919

## Les Caby-Choux'



Recette pour  
10  
personne(s)



Préparation  
45 minutes



Cuisson  
30 min

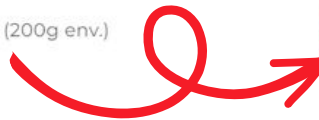
### Ingrédients

Pour 25 petits choux environ :

- 125 ml d'eau froide
- 55g de beurre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs

Pour la mousse :

- 1 tranche de **crème de foie au poivre vert Jean Caby** (200g env.)
- 100 ml de crème fraîche liquide
- un peu de sel et de poivre moulu finement
- facultatif pour la déco : des graines de pavot, de la ciboulette ou du persil.



### CONSEILS DE PRÉPARATION

1. Préparation de la pâte à choux :

1. faire préchauffer le four à 180°C
2. faire chauffer l'eau, le sel et le beurre coupé en morceaux dans une casserole à feu moyen.
3. dès que le beurre a fondu, retirer la casserole du feu puis ajouter la farine en une seule fois et remuer vivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
4. ajouter un oeuf et mélanger jusqu'à absorption et faire de même avec chacun des autres oeufs.
5. mettre la pâte dans une poche à douille et sur une plaque recouverte de papier cuisson, former de petites boules (possible de faire les boules avec 2 cuillères aussi). L'idée est d'obtenir de petits choux pour des bouchées légères.
6. saupoudrer les graines de pavot pour un rendu plus joli.
7. laisser cuire 20 minutes au four à 180°C puis baisser à 160°C et laisser cuire encore 10 minutes environ jusqu'à ce que les choux soient joliment dorés. Puis laisser refroidir.

2. préparer la mousse :

1. pendant ce temps, écraser la crème de foie en incorporant la crème fraîche, une pincée de sel et de poivre pour ne pas affadir la préparation.
2. laisser la préparation raffermir au réfrigérateur jusqu'à ce que les choux soient froids.

3. assemblage :

1. étêter les choux
2. transvaser la préparation dans une poche à douille
3. remplir chaque chou avec la préparation en faisant déborder un peu
4. remettre le chapeau ou décorer avec des brins de ciboulette ou du persil.

Une recette toute simple pour un apéritif original grâce au poivre vert. Vous pouvez également opter pour un trio en utilisant nos 2 autres variétés de **crème de foie nature** ou **aux herbes** !

Jean Caby a dit : Bon appétit ! 

Retrouvez d'autres idées recettes sur [jeancaby.com](http://jeancaby.com)