



CHOUX AU CAMEMBERT DE NORMANDIE ET SON CHUTNEY DE POMMES-POIRES

Difficulté : ★★☆☆☆

Coût : ★★☆☆☆

Préparation : ⌚ 50 mins

Cuisson : ⌚ 40 mins

Pour 5 personnes

Ingrédients :

Pâte à choux

- 1 Camembert de Normandie
- 50 gr de farine
- 10 cl d'eau
- 50 gr de beurre
- 50 gr d'œufs
- 1 pincée de sel

Chutney de pommes/poires

- 500 gr de pommes

- 500 gr de poires
- 50 gr de beurre doux
- 2 cuillères à café de 4 épices
- 1 cuillère à café de curcuma moulu
- 1 cuillère à café de cumin moulu
- Sel
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à café de jus de citron

Crème au Camembert de Normandie

- 500 gr de crème liquide d'Isigny
- 500 gr de crème épaisse d'Isigny

Préparation

Pâte à choux :

Mettre dans une casserole, l'eau, la pincée de sel, le beurre. Faire bouillir le tout et y verser d'un seul coup toute la farine tamisée. Bien remuer à la spatule et la travailler environ 5 min à feu doux jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois et forme une boule. Retirer du feu et laisser refroidir quelques minutes.

Ajouter un à un les œufs en travaillant énergiquement la pâte à chaque fois.

Former les choux à la poche à douille. Faire cuire au four à 180°C (thermostat 6), environ 15 min.

Chutney de pommes/poires :

Éplucher les pommes et les poires. Les couper en lamelles. Faites revenir le beurre dans une casserole avec les épices et le sel. Ajouter les lamelles de pommes et poires. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min puis ajouter le sucre et le jus de citron. Laisser compoter. Réserver au réfrigérateur. Insérer le chutney dans le fond du chou.

Crème au Camembert de Normandie :

Faire fondre dans une casserole le Camembert avec la crème. Mélanger avec un fouet pour unifier le tout. Filtrer avec une passoire votre mélange. Refroidir la crème au réfrigérateur. Verser la crème dans un siphon et dresser.