

## Petits choux au saumon fumé, noisettes caramélisées au piment d'Espelette

pour une quarantaine de choux



100 à 150 g de saumon fumé  
12,5 cl d'eau  
12,5 cl de lait  
80 g de beurre  
3 à 4 œufs  
150 g de farine  
1 c. à c. de levure chimique  
1 pincée de sel  
1 c. à c. de baies roses  
50 g de noisettes  
30 g de sucre  
1 c. à s. d'eau  
1 pincée de gros sel de mer  
1 grosse pincée de piment d'Espelette

### Préparez la pâte à choux:

Dans une casserole, faites fondre le beurre dans l'eau et le lait. Arrêtez le feu à l'ébullition. Ajoutez d'un seul coup la farine mélangée avec la levure, incorporez rapidement avec une spatule. Travaillez la pâte fermement pour obtenir un appareil amalgamé et homogène.

Remettez sur le feu en continuant à malaxer à la spatule pour dessécher la pâte. Arrêtez lorsqu'une pellicule se forme sur le fond de la casserole.

Hors du feu, incorporez les œufs un à un en ajoutant le suivant quand le mélange est redevenu homogène. Vous aurez besoin de 3 ou 4 œufs suivant leur taille et la capacité d'absorption de la farine. Arrêtez quand la pâte est souple.

Découpez le saumon fumé en lanières et incorporez-les à la pâte.

### Préparez les noisettes caramélisées:

Torréfiez les noisettes au four préchauffé à 190° pendant 20 mn.

Préparez le caramel en mettant dans une casserole le sucre, l'eau et le sel. Quand le mélange caramélise, ajoutez les noisettes et le piment d'Espelette. Mélangez pendant 2 à 3 minutes. Versez sur une feuille de papier sulfurisé, laissez refroidir, puis concassez-les dans un mortier.

Dressez les choux à la cuillère sur une feuille de papier sulfurisé ou de silicone. Parsemez d'éclats de noisettes caramélisées.

Enfournez pour 20 minutes à 180°. A la fin de la cuisson, laissez la porte du four entrouverte 5 mn pour qu'ils sèchent, puis laissez refroidir sur une grille.