

Chou à la chantilly de crabe et aneth



Préparation : 20 minutes

Cuisson : 20 minutes

Pour 10 personnes :

Pour la pâte à choux :

- 100 g de beurre
- 15 g de sucre en poudre
- 4 œufs
- 150 g de farine
- 25 cl d'eau
- 1 pincée de sel

Pour la chantilly au crabe :

- 1 boîte de crabe de 170 g
- 15 cl de crème fraîche entière liquide bien froide
- 1 cuillerée à soupe d'aneth sèche ou 1 cuillerée à soupe d'aneth fraîche ciselée
- sel
- piment d'Espelette

1. Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

2. Dans une casserole, mettre l'eau, le beurre coupé en morceaux, le sucre et le sel. Mettre sur le feu, porter à ébullition. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois, et remuer vivement avec une cuillère de bois. Remettre sur le feu et cuire 5 à 6 minutes sans cesser de remuer : la pâte doit se détacher des parois de la casserole.

3. Retirer du feu, laisser refroidir quelques minutes. Ajouter ensuite les œufs un à un, en remuant bien entre chaque œuf pour qu'il soit bien intégré à la préparation.

4. Mettre la préparation dans une poche à douille, et faire des petits tas sur une plaque anti-adhésive. Cuire au four pendant environ 10 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

5. Préparer la chantilly : battre la crème au fouet du robot pendant 5 minutes. Ajouter le crabe bien égoutté et l'aneth, saler, assaisonner de piment d'Espelette. Mélanger délicatement avec une cuillère en bois.

6. Couper le haut de chaque chou et répartir à la poche à douille la chantilly au crabe.

7. Servir en entrée avec une salade frisée à l'ail.

Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>