



Choux au fromage de chèvre et chorizo

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

5 portions

30 minutes

★☆☆



LES INGRÉDIENTS

- 20 choux à l'emmental pur beurre congelés
- 100g de fromage de chèvre frais
- 100g de crème liquide 35%
- 50g de chorizo
- QS sel, poivre

LA RECETTE

1. Monter la crème liquide, puis y ajouter le fromage de chèvre frais.
2. Assaisonner avec le sel et le poivre.
3. Réserver en poche pâtissière.

LE MONTAGE

1. Couper les choux en deux afin de réaliser les chapeaux.
2. Garnir les choux de la mousse au fromage de chèvre.
3. Déposer de fines lamelles de chorizo.
4. Refermer avec les chapeaux.

