

# Choux au Foie gras et chutney d'oignons



## Ingrédients pour 4 personnes:

1 bloc de foie gras Mi-Cuit de Canard fermier du Sud Ouest.  
Baies roses.

## Pour le chutney d'oignons:

2 Oignons rouges.  
500g de mélange de Raisins secs.  
2 cuillères à soupe de Vinaigre Balsamique *Cal Menescal*.  
2 cuillères à soupe de Sucre roux.  
1 cuillère à thé de fèves tonka râpées.

## Pour les choux:

12 cl d'eau.  
40 g de Beurre.  
75 gr de Farine  
75 gr d'Emmental râpé  
2 Œufs.  
Sel.  
Poivre.  
1 cuillère à café de Cardamomes.

## Préparation:

### Préparation du chutney:

- Eplucher les oignons et couper-les en fines rondelles.
- Déposer-les dans une casserole avec les raisins secs, l'eau, le vinaigre balsamique et la fève de tonka râpée.
- Couvrir et porter à ébullition.
- Faire mijoter à feu doux pendant 1 h environ, tout en remuant régulièrement, ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Faire refroidir totalement et réserver au frais jusqu'au moment de servir.

### Préparation des choux:

- Préchauffer le four à 180°
- Dans une casserole: verser l'eau, le beurre, les épices et le sel.
- Porter à ébullition. Retirer du feu.
- Ajouter la farine en une seule fois et mélanger vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange soit homogène et se décolle de la paroi.
- Remettre sur le feu en remuant pendant 1 min sans arrêt.
- Retirer du feu et déposer la pâte dans un cul de poule.
- Ajouter les œufs un à un, en remuant vivement.
- Ajouter le fromage râpé.
- Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre si nécessaire.
- Verser la pâte dans une poche à douille.
- Sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, réaliser 20 choux de 3 cm de diamètre environ.
- Enfourner et cuire pendant 25 minutes.
- Sortir les choux et laisser-les refroidir.
- Découper les choux en deux dans le sens de la largeur.
- Déposer une tranche de foie gras dans chaque chou, recouvrir d'une petite cuillère de chutney d'oignons et une petite pincée de Baies rouges concassées.