

Petits choux de patates douces au bacon



Ingrédients pour 30 à 35 choux:

Pour la pâte à choux:

- 25 cl d'eau
- 1/2 cuillère à café de sel
- 100 g de beurre
- 150 g de farine
- 3 oeufs moyens (un de moins que dans la recette habituelle)

Pour le reste:

- 150 g de bacon en lamelles
- 450 g de patates douces épluchées et cuites à la vapeur
- Un peu de gruyère râpé
- Paprika

Recette:

1-Préchauffer le four à 200°C (th 6-7).

2-Préparer la pâte à choux en faisant bouillir à la casserole l'eau, le sel et le beurre. Quand le beurre est bien fondu et que le mélange bout, éteindre le feu et jeter la farine d'un seul coup dans la casserole. Mélanger énergiquement jusqu'à former une boule homogène. Ajouter les oeufs battus 1 à 1 en les incorporant parfaitement (on peut utiliser le batteur électrique pour plus de facilité).

3-Ecraser les patates douces en purée.

4-Mélanger la purée de patates douces et la pâte à choux, ajouter les lamelles de bacon et bien mélanger.

5-Garnir une plaque allant au four de papier aluminium anti-adhésif, déposer des petits tas de pâte espacés (une bonne cuillère à café à chaque fois).

6-Saupoudrer chaque chou d'une petite pincée de fromage rapé.

7-Cuire au four pendant 20mn.

8-Saupoudrer d'une pincée de paprika et servir aussitôt accompagnés d'une bonne salade bien assaisonnée.