

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

MINI CHOUX CRÈME PÂTISSIÈRE/CHANTILLY MASCARPONE

Pour une trentaine de choux :

La veille préparation de la crème pâtissière : 50cl lait entier - 4 jaunes d'oeufs - 100g sucre - 70g poudre à flan - 1 gousse de vanille -

Gratter la gousse fendue en deux. Mettre la pulpe et la gousse dans le lait.

Porter à ébullition. Dans un cul de poule ou saladier mettre les jaunes d'oeufs, le sucre. Fouetter vigoureusement. Ajouter la poudre à flan, fouetter puis verser le lait (en ayant ôté la gousse fendue). Fouetter. Mettre à cuire jusqu'à épaississement. Verser dans un cul de poule. Filmer au contact. Entreposer au réfrigérateur une fois refroidie.

Pâte à choux : 135g d'eau - 120g beurre 1/2 sel - 1 pée de sucre - 100g farine T.45 + 50g farine T.55 - 4 oeufs -

Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Dans une casserole verser l'eau, le beurre et le sucre. Porter à ébullition. Ajouter la farine tamisée, dessécher sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du fond de la casserole. Verser dans la cuve du robot muni de la feuille (fouet plat). Faire tourner l'appareil à vitesse 3 pendant 3 minutes, ajouter 1 pointe de levure chimique puis 1 par 1 les oeufs jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Remplir une poche munie d'une douille lisse n°10. Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque à pâtisserie. Pocher les choux en les espaçant. Batre 1 jaune d'oeuf et le passer à l'aide d'un pinceau sur le dessus des choux. Appuyer à l'aide d'une fourchette sur le dessus des choux. Enfourner. Cuire 5 minutes porte entr'ouverte puis 25 minutes porte fermée (ne jamais ouvrir la porte pendant tout ce temps). Retirer du four, les laisser refroidir sur une grille.

Chantilly au mascarpone : 150g mascarpone froid - 375g crème fraîche liquide entière froide - 45g sucre glace - 1 càc de vanille en poudre - Dans la cuve du robot, verser la crème et le mascarpone, ajouter la vanille. Fouetter. Ajouter le sucre glace à mi-parcours. Terminer jusqu'à chantilly. Verser la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse n°10. Réserver au frais.

Finition : couper un chapeau dans chaque chou. Remplir une poche munie d'une douille lisse n°8. Pocher l'intérieur de chaque chou. Surmonter de chantilly au mascarpone. Replacer le chapeau. Saupoudrer de sucre glace. Maintenir au frais jusqu'au moment du service.