



Choux craquelin à la crème chantilly

- Par vision-plaisir

Les choux chantilly parfait pour une fin de repas. Mais avec un craquelin sur les choux, alors là! nous passons dans la 4 ème dimension.

Ingrédients:

PÂTE A CHOUX

- 125g de lait
- 125g d'eau
- 5g de sel fin
- 5g de sucre en poudre
- 115g de beurre
- 140g de farine
- 250g d'œufs

CRAQUELIN

- 30 g de sucre cassonade
- 30 g de farine
- 30 g de beurre

CREME CHANTILLY

- 500g de crème liquide *bien froide*
- 50g de sucre glace

Réalisation:

Réaliser le craquelin en mélangeant le beurre pommade, le sucre cassonade et la farine. Étaler sur 4 mm d'épaisseur sur une feuille de cuisson et mettre au congélateur pendant environ 30 minutes. Le craquelin doit devenir dur mais non cassant. Mettre à chauffer le lait, l'eau et le beurre. Quand le mélange commence à bouillir, verser la farine puis mélanger hors du feu. Il faut, à ce moment, dessécher la pâte. Cette phase se réalise sur feu doux et pendant environ 1 minute. Le plus difficile est de ne pas trop dessécher la pâte. Elle deviendrait à craqueler lors de la cuisson et finalement, on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses. Ensuite, verser dans la cuve d'un batteur ou un saladier votre pâte. Incorporer les œufs deux par deux, afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête à l'emploi. Réaliser les choux de votre choix avec une poche à douille. Sortir du congélateur le craquelin et couper des carrés (voir photo et vidéo). Poser sur chaque chou et enfourner



Recette de www.vision-plaisir.fr

la plaque au four chaud à 210°C. 10 minutes avant la fin de cuisson, (une fois bien dorés), entrouvrir la porte du four pour réaliser une évacuation des vapeurs des choux.

La pâte à chou a de nombreuses utilisations : éclairs, pièces montées, croquembouche, pithiviers, bouchée à la reine, vol-au-vent, St Honoré, etc. La pâte crue peut se conserver au réfrigérateur quelques jours avant son utilisation, de préférence dans une boîte hermétique.

Au préalable, mettre la crème liquide au réfrigérateur 24 heures avant son utilisation. Disposer au réfrigérateur ou au congélateur la cuve du batteur ou le saladier (2 heures). Mettre la crème liquide dans la cuve du batteur et commencer à battre vitesse maximum. Incorporer le sucre glace quand la crème est pratiquement montée et fouetter au fouet manuellement. Couper vos choux en deux et disposer la crème chantilly à la poche à douille.

Recette pour:	20 choux environ ou 10 personnes
Prix environ	4.20€





Recette de www.vision-plaisir.fr

