



Les pines de BARBEZIEUX

- Par vision-plaisir

Appels à témoins, personnes connaissant la véritable origine de "la pine" de Barbezieux? Ce gâteau au forme malicieux, confectionné avec de la pâte à chou. A la chantilly mais aussi à la crème mousseline, les gourmands seront heureux.

Ingrédients:

- 125g de lait
- 125g d'eau
- 5g de sel fin
- 5g de sucre en poudre
- 115g de beurre
- 140g de farine
- 240g d œufs ou 4 unités



Confection:

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 risquerait de craqueler lors de la cuisson et finalement, on n'obtiendrait pas de beaux choux bien lisses. Ensuite, verser votre pâte dans la cuve d'un batteur ou un saladier. Incorporer les œufs deux par deux afin d'obtenir une belle pâte lisse qui sera prête pour l'emploi. Réaliser les pines de Barbezieux avec une poche à douille unie.

Dorer avec une dorure à base d'œuf et d'eau. Enfournier la plaque au four chaud à 210°C. 15 minutes avant la fin de la cuisson (une fois bien dorés), entrouvrir la porte du four pour réaliser une évacuation des vapeurs des choux. Les laisser refroidir. Pendant ce temps, monter la chantilly. Après avoir refroidi les pines de Barbezieux, les couper en deux et y mettre la crème chantilly.

L'origine des pines de Barbezieux reste encore mystérieuse. L'histoire entre le boulanger et le poulailler en serait la cause. Je vous invite à me laisser un commentaire si vous connaissez la vraie histoire des pines de Barbezieux.



Merci pour les partages.



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr



©2017 www.vision-plaisir.fr