

Choux chantilly & caramel

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 150g de sucre semoule
- 100g de crème liquide
- 45g de beurre demi-sel
- 40g de beurre doux pommade
- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 65g d'eau
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 400g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 40g de sucre glace

Préparation

1. Préparez un caramel à sec avec le sucre.
2. En parallèle, faites chauffer la crème avec la vanille.
3. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le petit à petit avec la crème chaude et mélangez bien.
4. Hors du feu, ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et mixez le caramel.
5. Laissez-le refroidir totalement.
6. Craquelin : de beurre doux pommade de cassonade de farine Mélangez le beurre pommade avec le sucre et la farine, puis étalez le craquelin finement entre deux feuilles de papier sulfurisé.
7. Détaillez des cercles d'environ 4 à 5cm de diamètre (ou selon la taille de vos choux), puis mettez-le au congélateur.
8. Pâte à choux : d'eau lait frais entier de sel de sucre semoule de beurre de farine d'œufs entiers Préchauffez le four à 180°C.
9. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
10. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
11. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
12. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélangez un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
13. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
14. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
15. Versez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une fouille petit four ou lisse, puis pochez des choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
16. Recouvrez les choux avec un disque de craquelin, puis enfournez-les dans le four préchauffé à 180°C pendant 25 à 30 minutes.

17. Laissez refroidir.

18. Chantilly vanille : de crème liquide à 35% de matière grasse de sucre glace Poudre de vanille / gousse de vanille / extrait de vanille Fouettez la crème liquide ; quand elle commence à être bien montée, ajoutez le sucre glace et la vanille et fouettez à nouveau jusqu'à obtention d'une texture de chantilly.

19. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille à petit four.

20. Découpez les chapeaux des choux, pochez un peu de caramel au fond.

21. Pochez ensuite de la chantilly, puis à nouveau du caramel au centre de la chantilly.

22. Recouvrez avec le chapeau des choux, saupoudrez de sucre glace et enfin régalez-vous !