

Pouchkinettes au muscovado & vieux rhum (Julien Alvarez)

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 100g de lait
- 12g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 22g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille
- 20g de jaunes d'œufs
- 6g de poudre à crème (ou de Maïzena)
- 6g de farine
- 6g de beurre
- 400g de crème liquide à 35% de matière grasse
- 50g de sucre muscovado
- 90g de crème pâtissière
- 30g de vieux rhum brun
- 67g de beurre
- 3g de sel
- 12g d'extrait de vanille liquide
- 7g d'eau de fleur d'oranger
- 3g de sucre vanillé
- 100g de farine
- 170g d'œufs

Préparation

1. Voilà encore une recette issue de A la folie de Raphaële Marchal ; j'aime vraiment beaucoup ce livre, on y trouve des recettes de toutes sortes et pour tous les niveaux.
2. Aujourd'hui c'est la recette signature de Julien Alvarez que je vous donne, celle des pouchkinettes au rhum et sucre muscovado que vous pouvez trouver au Café Pouchkine.
3. Les pouchkinettes sont en fait des petits choux (la taille d'un bouchée) garnis d'une crème légère au vieux rhum et au sucre muscovado (un sucre non raffiné avec un goût très particulier que vous pouvez trouver dans tous les magasins bio).
4. Portez à ébullition le lait, la crème, de sucre et les grains de la gousse de vanille.
5. A part, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre, puis incorporez la poudre à crème et la farine.
6. Versez la moitié de liquide bouillant sur les jaunes en fouettant bien, puis remettez le tout dans la casserole.
7. Portez à ébullition en mélangeant constamment, puis hors du feu ajoutez le beurre.
8. Débarrassez dans un plat et filmez au contact avant de réserver au réfrigérateur.
9. Mettez la gélatine dans un bol d'eau froide.
10. Portez la crème et le sucre muscovado à ébullition, ajoutez la gélatine réhydratée et essorée, puis versez ce liquide sur la crème pâtissière et le rhum.
11. Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à avoir une crème bien homogène, puis réservez la crème au réfrigérateur pendant 12h.
12. Portez à ébullition le lait, le beurre, le sel, la fleur d'oranger, le sucre et la vanille.
13. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois, et remuez bien avant de remettre la casserole sur le feu.
14. Desséchez la pâte pendant 2 à 3 minutes (elle doit se détacher des parois et former une pellicule au fond de la casserole).

15. Ensuite, hors du feu, une fois que la pâte a un peu refroidi, ajoutez les œufs petit à petit, en remuant bien entre chaque ajout.
16. Une fois que votre pâte est lisse et homogène, mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse n°10.
17. Pochez des petits choux de 2cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, et parsemez de sucre en grains.
18. Préchauffez le four à 160°C, puis enfournez les chouquettes pendant une vingtaine de minutes.
19. A la sortie du four, débarrassez sur une grille et laissez refroidir.
20. Montage et finitions : QS de codineige ou sucre décor QS de colorant liposoluble en poudre Montez la crème Madame à l'aide d'un fouet, puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à garnir les éclairs.
21. Percez chaque chouquette sur le dessous, puis garnissez chaque chouquette.
22. Je n'avais ni codineige, ni colorant liposoluble, alors j'ai saupoudré les chouquettes d'un mélange de sucre glace et sucre muscovado.
23. Les pouchkinettes ne conservent bien au réfrigérateur pendant 2 jours.
24. Bon appétit !