

Choux à la chantilly

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 70g de sucre glace (à ajuster selon vos goûts)

Préparation

1. Généralement ils plaisent à tout le monde, et on peut faire des ajustements selon ses goûts (quantité de crème, parfum de la crème, quantité de sucre...).
2. Ajoutez le beurre mou et mélangez quelques minutes pour obtenir une pâte homogène.
3. Etalez la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare ou de papier sulfurisé.
4. Réservez au frais.
5. Quand le craquelin est bien froid, détaillez des cercles de la taille de vos choux à l'aide d'un emporte-pièce.
6. Préchauffez le four à 180°.
7. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
8. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
9. 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.
10. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot muni de la feuille) et mélanger un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
11. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
12. 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.
13. Formez les choux, et ajoutez le craquelin dessus.
14. Faites cuire vos choux 35-40 minutes sans ouvrir le four, puis laissez-les refroidir sur une grille.
15. A l'aide d'un batteur électrique, battez la crème liquide ; quand elle commence à raffermir, ajoutez le sucre glace en continuant à battre.
16. Quand la chantilly est bien ferme, réservez-la au réfrigérateur en attendant le montage.
17. Le montage : Découpez le haut de vos choux et placez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
18. Si vous n'avez pas de poche à douille, vous pouvez garnir vos choux à l'aide d'une cuillère.
19. Pochez la quantité de chantilly souhaitée dans chaque chou, puis conservez-les au frais.