

Choux à la chantilly façon Dunes Blanches

Préparation

1. Ajoutez la farine en une fois et mélangez bien hors du feu.
2. Quand la farine est incorporée, remettez la pâte sur le feu et desséchez-la en mélangeant sans arrêt pendant quelques minutes.
3. Ensuite, débarrassez-la dans le bol du robot muni de la feuille et mélangez à petite vitesse quelques minutes pour que la vapeur s'échappe de la pâte (vous pouvez le faire également à la main avec une maryse).
4. Ajoutez petit-à-petit les œufs en mélangeant bien entre chaque ajout.
5. A la fin, la pâte doit être lisse et satinée.
6. Versez-la dans une poche à douille munie d'une douille lisse et pochez des choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Recouvrez avec du sucre en grains, puis enfournez à 180°C pour 25 minutes de cuisson.
8. Laissez refroidir les choux sur une grille.
9. La chantilly : de crème liquide entière de sucre glace Extrait de vanille ou gousse de vanille Les quantités ci-dessus sont à titre indicatif, pour des choux de 5-6cm de diamètre après cuisson l faut compter environ de chantilly par choux, donc selon la taille de vos choux et leur nombre, à vous d'adapter la quantité de chantilly nécessaire Fouettez la crème liquide à petite vitesse.
10. Quand elle commence à monter, ajoutez le sucre glace et la vanille, fouettez à nouveau jusqu'à la texture souhaitée.
11. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse de petit diamètre.
12. Garnissez les choux par le dessous, saupoudrez de sucre glace et régalez-vous !