Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Choux à la crème et montage au caramel

Ingrédients

Crème pâtissière (la grosse recette):, 240g de sucre , 80g de maizena , 20 cl de lait entier1l de lait , 18 jaunes d'oeuf, , Pâte à choux :, 25 cl de lait entier, 80 g de beurre en morceaux, 3 oeufs, 150 g de farine, 1 pincée de sel, , Caramel :, 200 g de sucre blanc, 80 g de crème fraîche

Préparation

Réaliser une crème pâtissière :
Verser le lait dans une casserole puis faire chauffer sur feu doux, avec la gousse de vanille incisée et grattée.
Dans un saladier, battre les jaunes d'oeufs avec la maïzena et le sucre. Verser un peu de lait chaud et bien mélanger, puis remettre cette préparation dans la casserole et fouetter vigoureusement.
La crème va s'épaissir. Retirer alors la casserole du feu et laisser refroidir.
Pâte à choux :
Verser le lait dans une casserole et ajouter le beurre en morceaux et une pincée de sel. Porter à frémissement. Retirer du feu et verser la farine en une seule fois, incorporer à la spatule. Travailler jusqu'à obtention d'un amalgame homogène, puis remettre sur feu doux pour déssécher la pâte.
Lorsque la pâte est sèche et qu'une pellicule se forme dans le fond de la casserole, débarrasser la pâte dans un cul-de-poule. Ajouter le premier œuf et incorporer à la spatule. Faire de même avec les suivants, jusqu'à obtention d'une pâte homogène, qui casse en faisant des « pointes » en tombant de la spatule.
Mettre la pâte dans une poche et dresser de petits tas sur une feuille de papier sulfurisé, en les espaçant bien. Egaliser le dessus à la fourchette et badigeonner d'un peu de jaune d'œuf. Enfourner à 200° pendant 20 à 25 minutes. Laisser ensuite sécher quelques instants en laissant la porte du four entr'ouverte.
Percer de petits trous au dos des choux et emplir de crème pâtissière à la poche.
Caramel :
Verser le sucre dans un poêlon et ajouter 6 cl d'eau. Laisser cuire jusqu'à obtention d'une teinte légèrement dorée et stopper immédiatement la cuisson en trempant le fond du poêlon dans de l'eau bien froide. Ajouter la crème chaude en remuant.

Notes :