



Les papilles d' **Udibri**

CHOU A LA CREME CHANTILLY



Temps de préparation
40 min



Temps de cuisson
40 min



Portions
6 gros choux



Difficulté
Facile



Type de plat
dessert/ pâtisserie



Type de recette
recette sucrée

Ingrédients

Pâte à choux :

- 1 ½ à 2 œufs
- 75ml de lait
- 18ml d'eau
- 38g de beurre
- 56g de farine
- pincée de sel

Crème Chantilly :

- 135ml de crème liquide
- 45g de mascarpone
- 20g de sucre glace
- ½ gousse de vanille

Craquelin :

- 50g de farine
- 50g de sucre
- 45g de beurre froid





Instructions

POUR LE CRAQUELIN

Dans un récipient, malaxez du bout des doigts le beurre froid, la farine et le sucre jusqu'à ce que le mélange forme une boule.

Étalez cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé et réservez au congélateur.

POUR LA PÂTE À CHOUX

Casser les œufs dans un bol, fouetter en omelette et réserver.

Tamiser la farine et réserver.

Dans une casserole, verser le lait, l'eau, le sel et le beurre coupés en dés. Faites chauffer sur feu doux. Remuer jusqu'à ce que le beurre fonde.

Une fois le beurre fondu, augmenter le feu jusqu'à ébullition.

Retirer la casserole du feu et ajouter la farine tamisée puis mélanger énergiquement (on obtient la panade).

La pâte doit se détacher des parois de la casserole.

Remettre la casserole sur feu moyen pour assécher la panade en remuant deux à trois minutes. Remuer jusqu'à ce qu'une pellicule se forme au fond de la casserole.

Placer la panade dans un récipient et laisser refroidir.

Faire bouillir le beurre dans le lait et l'eau.

Tamiser la farine, puis l'ajouter en une fois. Dessécher la pâte pendant 2 min dans la casserole, puis ajouter hors du feu 4 œufs battus en omelette, jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.

Verser ensuite la pâte dans une poche à douille, puis coucher les choux à la taille désirée sur une plaque allant au four garnie de papier sulfurisé.

Réaliser une dorure en fouettant un œuf.

Dorer les choux à l'œuf battu en ne débordant pas sur la plaque, puis les enfourner à 200 °C pendant 20 min.

Les choux doivent être bien secs, sinon poursuivre la cuisson.

Il est conseillé de ne pas ouvrir la porte du four durant les 10 premières minutes de cuisson des choux. Cependant, il faut la laisser entrouverte une fois la cuisson terminée afin de dessécher les choux.

POUR LA CHANTILLY

Fendre la gousse de vanille en 2, récupérer les graines et les mélanger à la crème liquide. Fouetter ensuite la crème en chantilly avec la vanille dans un grand bol et ajouter le sucre glace à la fin.

POUR LE DRESSAGE

Couper les choux en 2. Garnir la base de chantilly, puis remettre le chapeau et déguster aussitôt.

A vos papilles !

