

Choux au cassis

Difficulté : 🧤🧤

Quantité pour 10 choux

Craquelin

- 26g de beurre pommade
- 33 g de farine tamisée
- 33 g de cassonade
- 1 pincée de fleur de sel

1. Dans un robot avec le fouet plat, mélangez la farine, la cassonade et la fleur de sel.
2. Ajoutez le beurre pommade et pétrir quelques minutes à vitesse moyenne pour obtenir une pâte homogène.



3. Étalez finement la pâte entre 2 feuilles guitare sur 3 mm d'épaisseur.
4. Mettre quelques minutes au congélateur pour faire durcir la pâte.
5. A l'aide d'un emporte-pièce, réalisez des ronds de 4 cm de diamètre.
6. Réservez au frais avant utilisation.



Pâte à choux

- 62 g d'eau
- 62g de lait
- 2 g de sucre
- 2 g sel
- 60 g de beurre doux
- 80g farine tamisée
- 125 g d'œufs entiers battus
- + 1 œuf battu

1. Chauffez le four à **250° chaleur statique**.
2. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée. Mélangez avec une spatule en bois.
4. Remettez sur feu doux et desséchez la pâte en remuant à la spatule environ 2 min. (Jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole)



5. Mettre la pâte dans un robot muni du fouet plat, faire tourner à vitesse lente quelques minutes pour le refroidir.
6. Incorporez les œufs petit à petit à vitesse moyenne (Attendre que la pâte soit bien homogène avant chaque ajout d'œuf)
7. Arrêtez de mélanger quand elle a un aspect satiné. Le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
8. Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille.



Cuisson

1. Sur une plaque de cuisson pleine recouverte d'une feuille de papier sulfurisé ou sur une plaque antiadhésive, dressez de petites boules de pâte de 5 cm de diamètre en les espaçant de quelques centimètres.
2. Badigeonnez-les d'œuf battu.



3. Déposez un disque de craquelin sur chaque chou.



4. Mettre la plaque **10 min four éteint, puis 25min à 160°C**. (*Ne surtout pas ouvrir la porte du four pendant la cuisson*). *En cas de doute, n'hésitez pas à laisser 5 mn de plus au four. Il vaut mieux une pâte à choux un peu trop cuite que pas assez !*
5. Laissez refroidir à T°C ambiante.

Crème pâtissière au cassis

- 33cl de lait
- 66g de sucre
- 3 jaunes d'œufs
- 13g de farine tamisée
- 13g de fécule de maïs tamisée
- 33g de beurre doux
- 120g de coulis de cassis

1. Blanchir les jaunes d'œufs avec la moitié du sucre dans un cul de poule.
2. Ajoutez la farine et la fécule de maïs.
3. Portez à ébullition le lait et 1/2 du sucre.
4. Versez la moitié du lait chaud dans le contenu du cul de poule puis reversez le tout dans la casserole.



5. Faire épaisir sur le feu doux sans cesser de remuer. (Quand le mélange épaisit, les fines bulles en surfaces disparaissent)
6. Retirez du feu et ajoutez le beurre et le coulis de cassis. Mélangez.



7. Débarrassez dans un contenant, filmez au contact et laissez refroidir à T°C ambiante. Mettre au réfrigérateur 30min.



8. Détendre la crème au fouet pour obtenir une texture lisse avant utilisation.
9. Mettre le mélange dans une poche munie d'une douille
10. Faire un trou sur l'arrière du chou à l'aide de la pointe d'un crayon ou d'une douille et le remplir de crème pâtissière au cassis.



Pâte d'amande

- 82 g de poudre d'amandes
 - 66 g de sucre glace
 - 20g de blanc d'œuf
 - Extrait d'amande amère
 - Colorant bleu et rouge
1. Mélangez ensemble le sucre glace et la poudre d'amandes.
 2. Incorporez le blanc d'œuf, l'extrait d'amande amère et les colorants.
 3. Mélangez bien afin d'avoir une couleur homogène.



4. Étalez la pâte d'amande à l'aide d'un rouleau à pâtisserie entre deux feuilles de papier sulfurisé. Vous pouvez ajouter une plaque de décoration pour donner du relief à cette pâte.
5. Retirez délicatement la feuille de papier sulfurisé ou la plaque de décoration.



6. Découpez à l'emporte-pièce des disques de 5 cm.



7. Déposez un disque de pâte d'amande sur chaque chou. Bien faire adhérer la pâte d'amande sur le chou.



8. Décorez le dessus des choux avec de la crème pâtissière et des billes de sucre.
9. Sortir les choux 20 minutes avant dégustation.