

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## MINI CHOUX PARIS-BREST

Pour ~60 mini choux :

100g d'eau minérale - 100g lait frais entier ou 1/2 écrémé - 4g sucre en poudre - 4g fleur de sel - 90g beurre doux - 110g farine T.55 - 200g d'oeufs - 50g sucre en grains - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -

Porter à ébullition l'eau minérale, le lait, le sucre, la fleur de sel et le beurre. Verser la farine d'un coup, fouetter vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène puis mélanger 2 minutes. Transvaser dans le bol du robot muni du fouet. Mettre le robot en route, laisser tourner 1 minute puis ajouter petit à petit les oeufs (truc : vous pouvez ajouter 1 pointe de couteau de levure chimique). Le mélange doit être homogène. Verser dans une poche à douille lisse n°10. Réserver. Truc : vous pouvez entreposer la poche une fois refroidie au réfrigérateur jusqu'au lendemain, bien fermée à chaque bout pour ne pas qu'il y ait de l'air qui y pénètre.

Préchauffer le four à chaleur tournante à 150°C (th.5). Torrifier 100g noisettes au four pendant 10 minutes étalées sur une plaque. Les froter et les concasser. Remonter le four à 200°C (th.6-7).

Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé former des petits choux.

Dorer à l'aide d'un pinceau au jaune d'oeuf chaque chou. Répartir dessus les noisettes concassées. Enfourner en laissant la porte entrouverte 5 minutes. Au bout de ce temps fermer la porte et laisser cuire 20 minutes. Laisser tiédir au four. Sortir et laisser refroidir sur grille.

Crème pâtissière : (il en restera mais vous pourrez l'utiliser dans d'autres recettes) 250g lait frais entier - 1 gousse de vanille - 60g sucre en poudre - 10g poudre à flan ou maïzena - 10g farine - 60g jaunes d'oeufs - 24g beurre mou -

Porter à ébullition le lait, la gousse de vanille fendue et grattée et le sucre. Mélanger au fouet la poudre à flan ou maïzena, la farine et les jaunes d'oeufs. Ajouter 1/3 de lait chaud en fouettant puis verser dans la casserole. Porter à ébullition. Mettre à refroidir dans un saladier posé dans de l'eau glacée. Ôter la gousse de vanille. Lorsque la crème atteint 60° incorporer le beurre coupé en cubes. Recouvrir de film alimentaire au contact. Entreposer au réfrigérateur.

Crème mousseline : 20g d'eau minérale - 50g sucre en poudre - 30g jaunes d'oeufs - 150g oeufs entiers - 135g beurre très mou - 110g praliné - 200g crème pâtissière -

Porter l'eau minérale et le sucre à ébullition. Nettoyer les bords de la casserole avec un pinceau humide. Cuire jusqu'à 121°C. Dans le bol du robot muni du fouet fouetter les jaunes et les oeufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Verser le sirop cuit sans cesser de fouetter jusqu'à complet refroidissement. Dans un autre bol du robot fouetter le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux. Incorporer le mélange aux oeufs puis le praliné et fouetter jusqu'à ce que la crème soit lisse. Incorporer la crème pâtissière en fouettant le tout. Mettre en poche munie d'une douille "étoile". Réserver.

Couper aux 2/3 en partant du bas de chaque chou un chapeau. Les poser en ligne avec le chapeau juste à côté. Remplir chaque chou avec la crème mousseline au praliné. Poser délicatement les petits chapeaux. Saupoudrer de sucre glace. Entreposer au réfrigérateur sur un plateau ou mieux une boîte à gâteau jusqu'au moment du service.

**Menus Propos © 2007**

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr