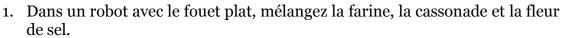
Choux au cassis

Difficulté : PP

Quantité pour 10 choux

Craquelin

- 26g de beurre pommade
- 33 g de farine tamisée
- 33 g de cassonade
- 1 pincée de 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
- 8og 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. Remettre 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 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 ½ 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 épaissir sur le feu doux sans cesser de remuer. (Quand le mélange épaissit, 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.

