



45 MIN



35 MIN



20 CHOUX

LATELIERDEROXANE.COM

Ingredients

Pour la pâte à choux :

- 125 g d'eau
- 125g de lait
- 100 g de beurre
- 10 g de sucre
- 4 g de sel
- 150 g de farine
- 250 g d'œufs (5 œufs)

Pour le craquelin :

- 40g de beurre mou
- 50g de sucre roux
- 50g de farine
- 1 pincée de sel
- Du colorant en gel rose

Pour la crème pâtissière :

- 500 g de lait entier
- 100 g de jaunes d'œufs
- 80 g de sucre
- 50 g de fécule de maïs
- 1 belle gousse de vanille

Pour le caramel :

- 200g de sucre

Choux

façon crème brûlée

Instructions

1. Commence par réaliser la crème pâtissière :
2. Gratte ta gousse de vanille pour récupérer les graines.
3. Dans un casserole verse le lait, les graines de vanille et porte le tout à ébullition.
4. Dans un bol, fouette les jaunes avec le sucre pendant 2 minutes énergiquement. Ajoute la fécule et fouette de nouveau pour obtenir une mélange homogène.
5. Verse le lait bouillant sur le mélange, puis remets le tout dans la casserole.
6. Fais cuire à feu moyen-doux jusqu'à ébullition et continue de fouetter 2 min avant de retirer du feu.
7. Filme le tout et laisse refroidir au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.
8. Réalise le craquelin :
9. Mélange le beurre mou, le sucre roux, la farine, le colorant et le sel jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Instructions

10. Étale-la finement entre deux feuilles de papier cuisson (environ 2 mm d'épaisseur).
11. Place au congélateur
12. Réalise la pâte à choux :
13. Préchauffe le four à 180°.
14. Dans une casserole, verse le lait, le beurre froid, le sucre, le sel et porte le tout à petite ébullition sur feu moyen : Ton lait ne doit pas arriver à ébullition avant que ton beurre ne soit complètement fondu !
15. Hors du feu, verse la farine et mélange énergiquement à l'aide d'une spatule en bois : ta pâte doit être homogène.
16. Remets la casserole sur feu moyen et dessèche la pâte : toujours à l'aide d'une maryse ou d'une spatule en bois, écrase la pâte contre les parois de la casserole jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole (environ 3 min).
17. Verse la pâte dans un bol et laisse-la redescendre en température une dizaine de minutes.
18. Ajoute les œufs préalablement battus, en 4 fois, en mélangeant énergiquement entre chaque ajout toujours avec la maryse ou une spatule.
19. Verse la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille lisse.
20. Sur une plaque recouverte de papier cuisson, poche tes choux en exerçant une légère pression sur ta poche.
21. Récupère ton craquelin et découpe les formes de ton choix à l'aide d'emporte pièce.
22. Dépose le craquelin sur tes choux.
23. Enfourne pendant 35 minutes en prenant soin de ne jamais ouvrir le four !
24. À la sortie du four, laisse tes choux complètement refroidir sur une grille.
25. Récupère ta crème pâtissière refroidie et fouette-la pour la détendre avant de la placer dans une poche à douille.

Instructions

26. Garnis les choux cuits avec la crème pâtissière.
27. Verse le sucre dans une casserole sur feux moyen et laisse le cuire jusqu'à obtenir un caramel ambré.
28. Trempe délicatement le dessus des choux dans le caramel et laisse figer.

Conservation :

Les choux façon crème brûlée seront bien meilleurs s'ils sont dégustés le jour j ! La conservation est très délicate, surtout une fois garnis.