



## Recette

# CHOUQUETTES BLONDES

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1/4litre PÂTE A CHOUX
- 200g Sucre grain

### PRÉPARATION

Réaliser une pâte à choux.

Une fois pocher sur plaque ajouter le sucre en grain par poignée et taper la plaque au dessus d'une feuille pour récupérer l'excédent de sucre.

Cuire les choux 10 minutes puis tourner la plaque dans le four et remettre au four quelques minutes.

Débarrasser sur grille à la sortie du four.



# Recette

## LA PÂTE À CHOUX

### INGRÉDIENTS

- 100g eau
- 100g lait
- 1g sel
- 1g sucre
- 90g beurre
- 110g farine
- 200g oeufs (environ 4 pces)

### PRÉPARATION

Mettre dans une casserole (de préférence sans revêtement anti-adhésif) le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre.

Porter cet ensemble à ébullition, prendre soin que le beurre soit bien fondu. Quand le mélange commence à monter, retirer la casserole du point de chauffe, puis verser la farine d'un coup, mélanger à la spatule.

Ce premier mélange s'appelle la panade.

Quand la panade est bien homogène, aplatir dans le fond de la casserole et la remettre en chauffe sans mélanger.

Au moment où on entend crépiter, secouer la casserole pour voir le fond.

Une fine pellicule va accrocher au fond de façon uniforme, c'est l'indice pour savoir qu'elle est suffisamment desséchée.

Retirer du chaud et mélanger à la spatule jusqu'à ce que le plus gros de la buée soit évaporée.

Ajouter le premier œuf.

Quand celui-ci est entièrement incorporé, ajouter le deuxième et ainsi de suite.

Pocher sur plaque à revêtement anti-adhésif, ou sur feuille cuisson, pas sur feuille silicone, l'air ne circule pas et les choux se creusent par le dessous.

Dorer à l'œuf entier battu et non au jaune d'œuf, le jaune colore trop vite et fausse les cuissons.

Conseil de cuisson :

Préchauffer le four à 230°C.

Chaleur tournante si vous souhaitez enfourner 2 plaques en même temps, sinon chaleur statique mais dans ce cas, cuire plaque par plaque.

Au moment d'enfourner, baisser la chaleur à 170°C.

Ouvrir brièvement le four au bout de 20 minutes de cuisson pour laisser évaporer la vapeur.

Cuire jusqu'à coloration complètement uniforme de vos pièces pour faire, prendre soin de regarder dans les craquelures, il faut qu'elles soient dorées comme le reste.

Il est important de bien sécher la pâte à choux car vous allez par la suite apporter une crème qui dégagera de l'humidité, et l'enceinte réfrigérée est elle aussi humide, ce qui aura pour incidence de transformer vos choux en éponge.



# Recette

## CRÈME PATISSIÈRE

### INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 500g lait
- 80g jaunes
- 125g sucre
- 40g maizena
- 50g beurre
- 1 pces gousse vanille
- 200g chocolat
- kg si crème légère
- 12g gélatine
- 300g crème montée

### PRÉPARATION

Mettre le lait à bouillir.

Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre puis la maïzena.

Verser les 2/3 du lait sur le mélange précédent pour le détendre puis verser l'ensemble dans la casserole et cuire env. 2 minutes.

Ajouter le beurre et si crème légère la gélatine.

Si crème chocolat, ajouter le chocolat.

Une fois refroidie, émulsionner la crème au fouet, et pour la crème légère, ajouter la crème montée.