





# Gâteaux Gourmand aux fraises



1h55 1h 55 min 0 550
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

#### Étape 1

Préparation des gourmands

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5).
- Verser l'eau dans une casserole avec le sucre, faire chauffer jusqu'à petite ébullition pour réaliser un sirop de trente.
- Débarrasser la casserole, verser le sirop dans un saladier.
- Verser le lait dans une grosse casserole avec le beurre en morceaux, le sel et le sucre. Chauffer jusqu'à ébullition.
- Bien mélanger au départ avec une spatule pour éviter que sel et sucre ne collent au fond.
- Éteindre quand le lait bout, laisser reposer pendant 10 secondes. Puis faire bouillir une deuxième fois.
- žteindre à nouvelle ébullition, ajouter la farine. Bien mélanger.
- Mettre la pâte dans la cuve d'un batteur avec la feuille, mélanger à petite vitesse.
- Ajouter les œufs un à un en continuant de battre.

  Attendre entre chaque œuf qu'il soit bien dissout pour ajouter le suivant.

Accélérer la vitesse du hatteur de temps en temps afin

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le sirop de trente

50 g **Sucre semoule** 50 g **Eau** 

Ingrédients pour la pâte à choux

100 g **Farine** 160 ml **Lait entier** 

65 g **Beurre** 

30 g Sucre casson 30 g Amande(s) en poudre

3 unité(s) entière(s) Oeuf(s) entier(s)

5 g **Sucre semoule** 

2 g **Sel** 

Ingrédients pour la crème pâtissière légère

150 ml Lait entier 2 unité(s) entière(s) Jaune(s) d'oeuf 30 g Sucre semoule

- de bien décoller les bords.
- Vérifier la texture de la pâte à chou avant d'ajouter le dernier œuf, la pâte doit être souple et ferme. Ajouter le nombre d'œufs en conséquence.
- Stopper le batteur, racler la pâte sur les bords à l'aide d'une maryse.
- 13 Mettre une douille unie dans une poche à douille.
- Verser la pâte à chou dans la poche à douille à l'aide d'une maryse.
- 15 Expulser l'air en pressant sur la poche.
- Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four.
- Presser sur la poche et faire des tas ovales de pâte à chou. Garder la poche bien verticale.
- Écraser le dessus de chaque chou avec une fourchette trempée dans le sirop de trente. Celui-ci permettra au chou d'être bien lisse et coloré.
- Mélanger les amandes et le sucre grain dans un bol, bien mélanger à la main.
- 20 Recouvrir les choux avec ce mélange.
- **21** Enfourner pendant 45 minutes.
- Ne pas ouvrir le four tant que les choux ne sont pas colorés! Ils perdraient leur volume.
- 23 Sortir les gourmands quand ils sont bien dorés dessus et dessous.
- Mettre les choux à refroidir sur une grille à pâtisserie.

#### Étape 2

Préparation de la crème pâtissière

- Mettre les jaunes dans un saladier avec le sucre, fouetter pour blanchir le mélange.
- Ajouter la poudre à crème et la maïzena, bien fouetter.
- 3 Porter le lait à ébullition dans une casserole.
- 4 Verser 1/3 du lait bouillant dans les œufs blanchis et fouetter.
- 5 Reverser ce mélange dans le reste du lait et fouetter.
- 6 Mettre à chauffer la casserole en continuant de fouetter pour faire épaissir la crème.
- Baisser le feu quand la préparation commence à épaissir, continuer de fouetter pendant 1 à 2 minutes.
- Éteindre le feu et incorporer le beurre en morceaux. Fouetter encore.
- Débarrasser dans un saladier. Filmer au contact pour éviter qu'une croûte ne se forme sur le dessus de la crème.
- 10 Réserver au réfrigérateur.

#### Étape 3

Préparation de la crème chantilly

1 Verser la crème dans un saladier très froid.

10 g Maïzena 5 g Poudre à crème pâtissière 15 g Beurre

## Ingrédients pour la crème chantilly

300 g Crème liquide (fleurette) 20 g Sucre glace 1 Gousse(s) de vanille

> Ingrédients pour la garniture de fraises

450 g **Fraise** 10 g **Sucre glace** 

- Couper la gousse de vanille en deux, racler le centre avec un couteau d'office pour récupérer les petites graines. Les mettre dans la crème.
- Ajouter le sucre glace, faire monter la crème avec le batteur.
- Quand la crème est montée, stopper le batteur et réserver.
- 5 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, enlever le film.
- Passer la crème dans un tamis au-dessus d'un saladier pour une texture plus onctueuse.
- 7 Incorporer un peu de crème chantilly dans la crème pâtissière, fouetter vigoureusement.
- 8 Incorporer encore un peu de chantilly en fouettant plus délicatement, réserver. Garder le reste de chantilly pour le dressage.
- 9 Mettre une douille cannelée dans une poche à douille, remplir de chantilly à l'aide d'une maryse.
- Pousser la crème chantilly au fond de la poche pour expulser l'air.

### Étape 4

Finition et dressage

- Tailler les choux gourmands dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau scie.
- **2** Garnir les choux de crème légère.
- Équeuter les fraises, les couper en deux à l'aide d'un couteau d'office. Les disposer en épis sur la crème légère.
- Récupérer la chantilly et la disposer harmonieusement sur les fraises.
- Reposer les couvercles sur les choux, saupoudrer de sucre glace. Servir.