Petits gâteaux

Salombo

2h15	1h15	35 min	25 min	434
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

1. Mettre le beurre, le sucre, le sel et l'eau dans une casserole.
2. Chauffer doucement et porter à ébullition.
3. Dès l'ébullition, retirer la casserole du feu et ajouter la farine tamisée d'un seul coup.
4. A l'aide d'une cuillère en bois, remuer vivement jusqu'à ce que la farine soit complètement absorbée et le mélange bien homogène.
5. Remettre la casserole sur le feu doux pour faire dessécher la pâte et continuer à remuer.
6. Quand la pâte se détache du fond, retirer la casserole du feu et transférer la pâte dans un cul de poule afin qu'elle ne continue pas à cuire.
7. Laisser un peu refroidir. Puis ajouter les oeufs un par un à la pâte en remuant vigoureusement entre chaque ajout.
8. Continuer à mélanger jusqu'à ce que la pâte épaississe.
9. Quand la pâte tombe facilement de la cuillère en bois, alors elle est prête.

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

- 50 g **Beurre**
- 12.5 cl **Eau**
- 75 g **Farine**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 0.5 c. à café **Sel**
- 0.5 c. à café **Sucre semoule**

Ingrédients pour la crème pâtissière

- 4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 100 g **Sucre semoule**
- 50 g **Farine**
- 50 cl **Lait entier**
- 3 c. à soupe **Rhum**
- 1 **Citron(s)**

Ingrédients pour le caramel

- 250 g **Sucre semoule**

15 cl **Eau**
0.5 **Citron(s)**

Étape 2

Cuisson des choux

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Étaler du papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
3. Refroidir la plaque en la mettant pendant 5 minutes au réfrigérateur, cela permet de faciliter le dressage des choux.
4. Sortir la plaque du réfrigérateur et utiliser une poche à douille pour former les choux en faisant des petits tas de 2 cm sur la plaque.
5. Attention à ne pas serrer les choux en les disposant sur la plaque. Ils doivent être bien espacés les uns des autres pour ne pas se coller pendant la cuisson.
6. Abaisser les pointes des choux avec une fourchette humide, sans appuyer.
7. Enfourner les choux et les faire cuire pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien gonflés et dorés.
8. En cas d'utilisation d'un four à chaleur tournante, au bout de 10 minutes de cuisson baisser le thermostat à 180°C-160°C (Th.6).
9. Une fois la cuisson terminée, éteindre le four, entrouvrir la porte et laisser dessécher les choux pendant 10 minutes.
10. A l'issue des 10 minutes, déposer les choux sur une grille et les laiser refroidir.

Étape 3

Préparation de la crème pâtissière

1. Mettre le lait dans une casserole avec le zeste de citron.
2. Porter à ébullition puis retirer du feu. Filtrer le lait (pour enlever le zeste de citron) et le réserver au chaud.
3. Battre les jaunes d'œufs avec le sucre dans une petite casserole afin que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la farine, remuer afin de l'incorporer aux autres ingrédients.
5. Verser le lait petit à petit sur le mélange de sucre, œufs et farine en remuant bien.
6. Une fois que le lait est bien incorporé à la crème, mettre la casserole sur le feu. Faire cuire la crème pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle épaississe.
7. Ajouter le rhum juste avant la fin de la cuisson et remuer.
8. Retirer la crème du feu et la laisser refroidir.

Étape 4

Fourrage des choux

1. Avec la pointe d'un couteau, faire un trou sur le fond de chaque chou pour le garnir de crème.
2. Mettre la crème au rhum froide dans une poche à douille et remplir les choux.
3. Réserver les choux sur la grille à pâtisserie.

Étape 5

Préparation du caramel

1. Mettre le sucre, l'eau et quelques gouttes de jus de citron dans une casserole.
2. Porter à ébullition sans remuer.
3. Quand le sucre fondu commence à colorer, remuer délicatement la casserole pour répartir le caramel.
4. Dès que le caramel devient blond, retirer la casserole du feu et la plonger dans un bain d'eau glacée pour stopper la cuisson.

Étape 6

Finition

1. Tremper le dessous de chaque choux dans le caramel chaud. Les poser (coté caramel dessous) sur une feuille de papier sulfurisé et les laisser refroidir pendant 1 à 2 minutes.

Étape 7

Dressage

1. Retourner les choux en faisant attention à ce que le caramel ne soit pas complètement refroidi.
2. Placer trois choux l'un à coté de l'autre sur une petite assiette (coté caramel dessus), pour réaliser la base d'une pièce montée.
3. Poser un petit chou (coté caramel dessus) au centre, sur les caramels des choux de la base. Appuyer légèrement afin que le dessous du chou se colle au caramel des choux de la base.
4. Poser un dernier chou (coté caramel dessus) sur le chou précédent et appuyer légèrement comme précédemment.
5. Continuer à réaliser les autres pièces montées en suivant le même procédé.
6. Une fois terminées, laisser refroidir les pièces montées, puis les déguster.