

Petits gâteaux Choux caramélisés



2h10 40 min 30 min 1h 417

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Dans une casserole, verser l'eau, ajouter le sel et le beurre en morceaux.
- 3 Porter le mélange à ébullition.
- 4 Veiller à ce que le beurre soit bien fondu.
- 5 Éteindre le feu, verser la farine en une fois et mélanger énergiquement à l'aide d'une spatule en bois.
- 6 Poser la casserole sur feu doux, faire dessécher la pâte en remuant énergiquement.
- 7 La pâte doit se détacher du fond et des parois de la casserole.
- 8 Transvaser la pâte dans un récipient et laisser refroidir en mélangeant quelques instants.
- 9 Ajouter les œufs un à un dans la pâte en mélangeant énergiquement avec la spatule, de façon à bien les amalgamer.
- 10 La pâte doit être lisse, homogène et prendre une consistance élastique.

Étape 2

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

100 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
150 g **Farine**
250 ml **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour la crème pâtissière

1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
4 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
70 g **Farine**
150 g **Sucre semoule**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**

Couchage des choux

- 1 A l'aide d'une spatule, mettre la pâte à choux dans la poche à douille.
- 2 Poser la poche sur le plan de travail, la lisser avec la spatule en poussant la pâte vers le bout.
- 3 Couper le bout de la poche à l'aide d'une paire de ciseaux.
- 4 Entortiller l'ouverture large de la poche sur elle-même afin de la fermer, exercer une pression pour faire sortir la pâte par l'autre extrémité.
- 5 Faire quelques points de pâte sur une plaque à pâtisserie, coller dessus une feuille de papier sulfurisé.
- 6 Coucher les choux sur la plaque à pâtisserie à l'aide de la poche à douille.
- 7 Laisser des espaces d'environ 2 cm entre chaque chou pour éviter qu'ils ne se collent pendant la cuisson.
- 8 Réaliser une dorure en mélangeant le jaune d'œuf et l'eau.
- 9 Tremper une fourchette dans la dorure. Ecraser légèrement les choux, puis les badigeonner de jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau.
- 10 Enfourner les choux à 200°(Th.6-7) pendant environ 20 minutes.

Ingrédients pour le glaçage

250 g **Sucre semoule**
100 ml **Eau**
0.25 **Citron(s)**

Étape 3

Préparation de la crème pâtissière

- 1 Extraire les graines de la vanille.
- 2 Verser le lait dans une casserole, ajouter les graines et la gousse de vanille ouverte.
- 3 Poser la casserole sur feu moyen, porter à frémissement.
- 4 Clarifier les œufs.
- 5 Blanchir les jaunes avec le sucre.
- 6 Ajouter la farine, mélanger énergiquement jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 7 Faire monter le lait sans le faire déborder, puis le retirer du feu. Le passer au chinois sur le mélange aux œufs.
- 8 Mélanger vivement à l'aide du fouet, puis transvaser la préparation dans une casserole.
- 9 Poser la casserole sur feu moyen, faire cuire le mélange sans cesser de fouetter jusqu'à ce qu'il épaississe.
- 10 Verser la crème dans une assiette creuse, l'étaler sur sa surface.
- 11 Couvrir l'assiette de film alimentaire, laisser refroidir au réfrigérateur pendant environ 1 heure.
- 12 Pour favoriser le dessèchement des choux en fin de cuisson, placer une petite cuillère afin de laisser la porte du four légèrement entrouverte.

Étape 4

Garnissage des choux

- 1 Sortir les choux du four.
- 2 Percer la base des choux avec un couteau pointu de façon à pouvoir les garnir.
- 3 Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur, la mettre dans une poche à douille.
- 4 Couper la pointe de la poche, lisser la pâte de façon à la ramener vers le bout.
- 5 Introduire le bout de la poche dans les trous des choux, les garnir de crème pâtissière.

Étape 5

Glaçage des choux

- 1 Dans une casserole, verser l'eau, le sucre et le jus de citron pressé. Mélanger.
- 2 L'acidité du jus de citron va empêcher le caramel de durcir avant de colorer.
- 3 Porter le mélange à ébullition.
- 4 Verser de l'eau froide dans un grand plat creux résistant à la chaleur.
- 5 Surveiller la cuisson du caramel en remuant la casserole si nécessaire.
- 6 Lorsque le caramel a blondi, plonger la casserole dans l'eau froide en évitant qu'elle ne touche le fond du plat.
- 7 Continuer à remuer la casserole pour refroidir légèrement le caramel.
- 8 Lorsque le caramel a tiédi, tremper les choux un à un. Puis les déposer sur du papier sulfurisé le temps que le caramel se fige.
- 9 Poser une feuille de papier sulfurisé sur une plaque, verser des filets de caramel à l'aide d'une cuillère. Laisser durcir.

Étape 6

Dressage

- 1 Déposer quelques choux garnis dans une assiette, décorer avec les filets de caramel durcis.