William Lamagnère

Petits gâteaux

Paris breizh

3h50	50 min	1h	2h	694
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la pâte à choux

1. Préchauffer le four en chaleur tournante à 160°C (Th.5-6).
2. Verser le lait, le beurre, le sel et le sucre semoule dans une casserole, la porter à ébullition.
3. Bien remuer à l'aide d'une spatule pour éviter que le sel et le sucre ne brûlent au fond de la casserole.
4. Éteindre le feu à la première ébullition, attendre quelques instants en remuant puis refaire chauffer la casserole.
5. Éteindre le feu à la deuxième ébullition, incorporer la farine en mélangeant.
6. Débarrasser la pâte dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille. Faire tourner à petite vitesse pendant quelques secondes, puis ajouter les œufs un à un.
7. Attendre qu'un oeuf soit bien incorporé avant d'en ajouter un autre.
8. Accélérer un peu le batteur quand l'œuf est bien incorporé, cela permet de décoller la pâte restée sur les bords. Puis revenir à petite vitesse pour mettre l'œuf suivant.

   La quantité d'œuf peut varier selon la qualité de la farine

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte à choux

- 160 ml **Lait entier**
- 65 g **Beurre**
- 2 g **Sel**
- 5 g **Sucre semoule**
- 100 g **Farine**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 4 c. à soupe **Amande(s) effilée(s)**
- 1 **Sucre glace**

Ingrédients pour le caramel au beurre salé

- 80 g **Sucre semoule**
- 12 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 160 g **Beurre**

Ingrédients pour la crème mousseline

- 25 cl **Lait entier**
- 3 unité(s) entière(s)

9 et les quantités.

10 Racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse pour récupérer la pâte qui s'est collée. Puis battre de nouveau.

11 La pâte est prête quand elle fait un petit bec sur la feuille avant de retomber.

12 Couper la pointe d'une poche à douille à l'aide d'un couteau d'office, insérer la douille. Poser la poche dans un verre mesure en retournant les bords.

13 Verser la pâte à choux dans la poche à douille à l'aide d'une maryse.

14 Fermer la poche à douille en expulsant l'air.

15 Déposer une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four. Faire des cercles de pâte à chou d'environ 12 cm de diamètre en faisant plusieurs passages au-dessus de la première couche.

16 Déposer des amandes effilées sur les cercles de pâte à choux.

17 Enfourner pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien colorés. Prendre garde de ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

Étape 2

Préparation du caramel au beurre salé

1 Verser la crème dans une casserole, la faire chauffer.

2 Toujours incorporer la crème chaude dans le caramel au beurre salé, pour éviter les projections.

3 Mettre le beurre salé dans une autre casserole pour le faire fondre.

4 Incorporer le sucre quand le beurre a fondu, faire cuire sans cesser de fouetter jusqu'à obtention d'une coloration caramel assez claire.

5 Lorsque la crème bout dans l'autre casserole, éteindre le feu et laisser tiédir.

6 Baisser la température du feu dès que le beurre commence à colorer.

7 Baisser encore la température quand le beurre brunit. Ajouter la crème tiède en plusieurs fois sans cesser de fouetter.

8 Ôter la casserole du feu, bien remuer pour lisser le caramel et le débarrasser dans un saladier. Réserver à température ambiante.

Étape 3

Préparation des pommes

1 Vider le centre des pommes à l'aide d'un économe, les éplucher.

2 Tailler les pommes en morceaux à l'aide d'un couteau d'office, les débarrasser sur une assiette.

3 Faire chauffer une poêle avec du beurre, saupoudrer de sucre et disposer les pommes.

4 Les pommes doivent rôtir un peu pour être colorées,

Jaune(s) d'oeuf
50 g **Sucre semoule**
5 g **Maïzena**
15 g **Poudre à flan**
150 g **Beurre**

Ingrédients pour les pommes

4 **Pomme(s)**
10 g **Beurre**
10 g **Sucre semoule**

mais doivent rester croquantes.

5. Tester la cuisson en plantant une fourchette dedans, elles doivent être fermes.
6. Débarrasser les pommes sur une assiette, les réserver le temps qu'elles refroidissent.

Étape 4

Préparation de la crème pâtissière mousseline

1. Verser le lait dans une casserole, faire chauffer.
2. Verser les jaunes dans un saladier avec le sucre, les mélanger à l'aide d'un fouet pour blanchir le mélange.
3. Ajouter la poudre à crème et la maïzena, fouetter.
4. Verser la moitié du lait bouillant sur les œufs, fouetter.
5. Quand tout est bien dissout, verser le mélange dans le lait bouillant. Faire chauffer de nouveau sans cesser de fouetter.
6. Baisser le feu quand le mélange épaissit, laisser cuire pendant encore 1 minute.
7. Éteindre le feu, ajouter la moitié du beurre et fouetter pour bien l'incorporer. Laisser le restant du beurre à température ambiante pour qu'il ramollisse.
8. Débarrasser ensuite la crème pâtissière dans un saladier.
9. Filmer la préparation au contact de la crème pâtissière pour éviter qu'elle ne croûte.
10. Réserver au réfrigérateur.
11. Sortir ensuite la crème du réfrigérateur quand elle est bien froide, ôter le film et la verser dans la cuve d'un batteur.
12. Fouetter la crème pour la lisser. Puis ajouter un peu de caramel au beurre salé.
13. Fouetter de nouveau la crème pâtissière parfumée au caramel.
14. Ajouter le reste de beurre resté à température ambiante, fouetter de nouveau.
15. Bien racler les bords de la cuve à l'aide d'une maryse, puis débarrasser la crème.
16. Découper le bout d'une poche à douille. Insérer une douille et déposer la poche dans un verre mesure.
17. Verser la mousseline au caramel dans la poche à douille. La fermer en la tournant pour expulser l'air. Réserver.

Étape 5

Dressage

1. Sortir les choux du four, les tailler dans l'épaisseur aux 3/4 à l'aide d'un couteau scie.
2. Garnir le fond des choux avec la crème mousseline, ne pas en mettre trop.
3. Disposer les pommes sur la crème mousseline en quinconce.
4. Napper les pommes de caramel au beurre salé vers

l'intérieur du choux à l'aide d'une cuillère à café.

5. Garnir de nouveau les pommes avec de la crème mousseline, fermer avec le chapeau des choux.
6. Saupoudrer le choux de sucre glace tamisé dans une passette.
7. Poser le Paris Breiz sur une assiette, napper de caramel.
8. Décorer l'assiette avec des pommes caramélisées, servir.