

PETITS CHOUX À LA CHANTILLY VANILLÉE / PRALINÉ

CHOUX À LA CRÈME PÂTISSIÈRE GLAÇAGE ROYAL

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 40 minutes

Cuisson des choux : 10 minutes à 200°C puis 15 minutes à 180°C

Cuisson de la crème pâtissière : 5 à 10 minutes



Ingrédients

Les choux

125 ml d'eau
125 ml de lait
80 g de beurre doux
4 œufs
150 g de farine

Chantilly vanillée

300 ml de crème fraîche entière à 30%
3 gouttes d'extrait de vanille
20 g de sucre glace

Chantilly pralinée

300 ml de crème fraîche entière à 30%
1 cuillère à café de praliné

Crème pâtissière

500 ml de lait
30 g de farine
1 gousse de vanille
80 g de sucre
2 œufs

Glaçage royal

1/2 blanc d'œuf
150 g de sucre glace
1 cuillère à thé de Ricoré®

Les choux

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau et le lait. Ajoutez le beurre et laissez fondre en tournant avec une spatule. Lorsque le beurre est totalement fondu retirez du feu.

Ajoutez aussitôt la farine en une seule fois et avec une spatule, mélangez vigoureusement pour que la pâte forme une panade qui ne colle plus à la casserole. Remettez à feu doux et continuez à mélanger environ 1 mn pour assécher légèrement la pâte. Mettez la panade dans un saladier froid.

Dans un bol, cassez 4 œufs, battez-les en omelette et incorporez-les à la pâte en 4 fois. Mettez dans une poche à douille. Sur une plaque à four chemisée de papier sulfurisé, pochez des boules de pâte de 2 tailles différentes. Enfournez pour 10 mn à 200°C, puis baissez à 180°C et prolongez la cuisson pendant 15 mn, sans jamais ouvrir la porte du four.

Chantilly vanillée

Mettez le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly. Fouettez la crème pendant 3 mn, ajoutez le sucre, l'extrait de vanille et battez à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme. Mettez dans une poche à douille.

Chantilly au praliné

Mettez le saladier et le fouet du batteur au congélateur 10 mn avant de monter la chantilly Fouettez la crème 3 mn, ajoutez le praliné et battez à nouveau pendant 5 à 7 mn, le temps que la crème monte et soit bien ferme. Mettez dans une poche à douille.

Montage des choux

Coupez les sommets et remplissez les choux à la douille, de la chantilly au praliné ou vanillée, avant de remettre les chapeaux. Saupoudrez les gros choux avec un voile de sucre glace. Réservez au réfrigérateur avant de servir.

Crème pâtissière vanillée

Faites bouillir le lait avec une gousse vanille. Battez les œufs et le sucre et ajoutez la farine. Versez dessus le lait chaud. Remettez à feu doux et faite épaissir en remuant très soigneusement pendant 5 à 10 min. Arrêtez la cuisson dès les premiers bouillonnements. Mettez la crème dans une douille et remplissez les choux par le fond.

Glaçage royale

Dans un bol, ajoutez progressivement le blanc d'œuf au sucre, stoppez lorsque la pâte devient lisse et pas trop coulante. Ajoutez la Ricoré® et mélangez à nouveau. Du bout des doigts, plongez les petits choux la tête en bas puis déposez-les sur une assiette pour que le glaçage durcisse.

Astuce : vous pouvez réaliser des chantilly de différentes saveurs.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel

