

COMMENT BIEN RÉUSSIR...

Les Choux Craquelin



@intuitions Gourmandes

Le craquelin



3 ingrédients seulement !

- farine : 100g
- sucre : 100g
- beurre : 80g

—
Facultatif : colorant alimentaire

C'est parti !

1

Tous les ingrédients tu mélangeras au robot ou à la main.

2

Entre 2 feuilles de papier cuisson tu étaleras, et à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un mini verre), des **ronds** tu détailleras et au frigo tu réserveras.



La pâte à choux



5 ingrédients seulement !

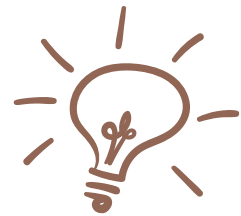
- eau : 250g
- beurre : 100g
- sel : 4g

- farine : 150g
- oeufs entiers : 250g

C'est parti !

1

Tous les ingrédients tu prépareras et **pèseras**...avant de commencer



Et le four tu préchaufferas à 170°C

2

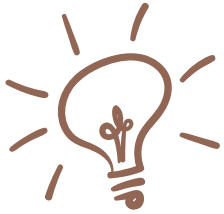
Dans la casserole, tu mettras l'eau, le beurre en petits morceaux, et le sel. Tu porteras à ébullition (mais pas longtemps ! sinon de l'eau va s'évaporer et cela changera les pesées).



3



Hors du feu, et en une seule fois, la farine tu verseras. Puis tu remettras la casserole sur feu doux et tu mélangeras énergiquement avec une maryse ou une cuillère en bois pour dessécher la préparation.



Là tu viens de réaliser ce que l'on appelle la panade.

4

Hors du feu et un par un, les oeufs tu incorporeras.



Un par un, c'est important ! Tu attendras que le premier oeuf soit totalement incorporé à la panade pour en ajouter un autre.

Ta pâte à choux aura la bonne consistance si en soulevant la cuillère ou la maryse tu obtiens une "crête de coq" :



5



Dans une poche (ou un sac congélation) munie d'une **douille** (ou sans si tu n'en as pas), ta pâte à choux tu mettras et sur une plaque de four tu pocheras.



Tu ne fais pas de rond, la main reste droite et tu stoppes net en faisant un tour rapide.

Tu laisses suffisamment d'espace entre chaque chou.

6

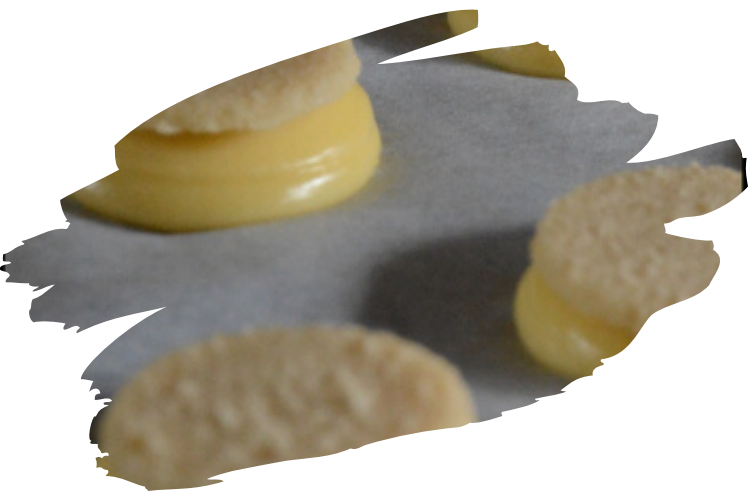
Sur chaque chou un rond de **craquelin** tu poseras.

7

Dans le four tu cuiras 35/40 mns (*variable selon le four*) et sur une grille tu refroidiras.



Tu n'ouvres pas la porte du four au risque de voir les choux s'affaisser !



La crème pâtissière



5 ingrédients seulement !

- lait : 1 l
 - sucre : 100g
 - vanille : 1 gousse
-
- sucre : 100g
 - maïzena : 110g
 - oeufs : 4 entiers ou 6 jaunes



C'est parti !

Avant de commencer :
Un grand récipient au frigo tu réserveras !

1

Le lait, 100g de sucre et une gousse de vanille ouverte et grattée, dans la casserole tu mettras et à **ébullition** tu porteras.

2

Dans un récipient, les oeufs et le sucre tu **blanchiras** (mélanger avec un fouet jusqu'à faire blanchir la préparation). Puis la maïzena tu ajouteras.

D'abord les oeufs et le sucre, puis la maïzena, pour éviter les grumeaux.





3

La gousse de vanille tu enlèveras, et un peu de lait sucré vanillé dans le mélange oeufs/sucre/maïzena tu **verseras** et tu **mélangeras**.

4

Dans la casserole tu reverseras, et à feu doux tu **épaissiras** et sans t'arrêter tu **mélangeras**.



Un bouchon de rhum peut être ajouté en fin de cuisson.

5

Dans le récipient mis au frigo ta crème pâtissière tu verseras, un papier film tu poseras (au contact de la crème) et au **frigo** tu réserveras.

Un bloc congélation par dessus permettra de faire refroidir plus rapidement la crème !



Le montage



1

Sous chaque chou un petit trou tu feras.

2

Dans une poche munie d'une petite douille, la crème pâtissière tu verseras.

3

Chaque chou tu rempliras et au frigo tu remettras !



Si tu n'as pas de poche ni de douille, un petit chapeau sur chaque chou tu découperas, et la crème pâtissière tu déposeras.



Et en famille, tu dégusteras !!!

