

Four multifonctions

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : ~30 min

Choux à la crème par Moon and Sugar

@moon_and_sugar

Pour 30 choux moyens



Panier de courses

Pour la crème pâtissière

1 L de lait

240 g de sucre

4 œufs

48 g de poudre à crème ou de fécule de maïs

48 g de farine

1 gousse de vanille

150 g de beurre

Pour le craquelin

60 g de beurre

75 g de cassonade

75 g de farine

Colorant alimentaire (en option)

Pour la pâte à choux

250 g d'eau

140 g de beurre

4 g de sel

150 g de farine

4 à 5 œufs

Matériel

1 plat PerfectClean

1 casserole

2 poches à douille

1 rouleau à pâtisserie

Déroulé de la recette

Crème pâtissière

Mélanger les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajouter la farine et la poudre à crème/fécule de maïs puis bien mélanger.

Mettre à chauffer le lait et la vanille jusqu'à ébullition. Hors du feu, ajouter le mélange œufs-sucre-poudre à crème-farine, puis remettre sur le feu et mélanger au fouet sans s'arrêter jusqu'à épaississement de l'appareil.

Hors du feu ajouter le beurre préalablement coupé en dés.

Verser dans une poche munie d'une douille lisse et laisser refroidir.

Craquelin

Sortir le beurre à l'avance pour qu'il soit mou.

Mélanger le beurre, la cassonade et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

Former une boule avec la pâte et la disposer sur une feuille de papier sulfurisé. Recouvrir avec une seconde feuille et étaler la pâte à l'aide d'un rouleau (sur ~2 mm d'épaisseur).

Réserver au frais.

Pâte à choux

Préchauffer le four à 250°C.

Verser l'eau, le sel et le beurre (préalablement coupé en morceaux) dans une casserole et porter à ébullition.

Hors du feu, ajouter la farine. Mélanger bien et remettre à chauffer pour dessécher la pâte (2-3 minutes maximum), elle ne doit plus coller sur les bords de la casserole.

Placer la pâte dans un saladier et mélanger pour la refroidir.

Une fois refroidie ajouter les œufs battus au fur et à mesure. Bien mélanger jusqu'à ce qu'ils soient parfaitement incorporés à la pâte.

Placer la pâte dans une poche munie d'une douille et former des choux sur votre plat PerfectClean sans papier sulfurisé. Penser à espacer les choux les uns des autres car ils gonflent à la cuisson.

Sortir le craquelin du réfrigérateur et découper à l'emporte-pièce des cercles du même diamètre (ou plus petit) que les choux. Disposer un cercle de craquelin sur chaque chou.

Baisser la température du four sur 160°C et laisser cuire 25-30 min selon la taille de vos choux.

Laisser refroidir.

A l'aide d'une pointe de couteau, creuser délicatement les choux refroidis et les garnir de la crème pâtissière.