

Four multifonctions, Table à induction
Temps de préparation : 60 min
Temps de cuisson : ~45 min
Temps de repos : 2h

Choux à la crème

Pour 6 personnes



Panier de courses

Pour la pâte à choux :

5 Œufs
130g de Beurre doux
180g de Farine de blé
150g d'eau
150g de lait demi-écrémé
5g de sucre en poudre
1 pincée de Sel fin

Pour le craquelin :

150g de cassonade
150g de farine
110g de beurre demi-sel

Pour la crème :

330g de lait demi-écrémé
3 jaunes d'œufs
30g de sucre en poudre
30g de fécule de maïs

Pour le caramel au beurre salé :

200g de sucre en poudre
90g de crème liquide 33%
50g de beurre salé
1 gousse de vanille

Matériel :

Casserole à fond épais
Plat de cuisson PerfectClean
Robot pâtissier
Emporte-pièce
Poche à douille
Maryse, fouet, cul-de-poule

Déroulé de la recette

Préparation du caramel au beurre salé :

Verser le sucre dans une casserole à fond épais bien propre.

Allumer la fonction TempControl de la table à induction Miele, sélectionner une température de 150°C et laisser le sucre fondre doucement jusqu'à caramélisation.

Fendre et gratter la gousse de vanille.

Pendant ce temps, chauffer la crème liquide à feu doux avec les grains de vanille.

Quand le caramel est blond, ajouter le beurre en une seule fois et mélanger vigoureusement.

Déglacer en 3 fois avec la crème bien chaude.

Bien mélanger et passer le caramel au beurre salé au chinois, réserver.

Préparation de la crème pâtissière au caramel :

Diluer la fécule de maïs dans un peu de lait.

Blanchir les jaunes d'œuf avec le sucre.

Ajouter la fécule au mélange jaunes d'œuf et sucre.

Porter le reste de lait à ébullition.

Ajouter le mélange précédent dans le lait et faire cuire à feux vif sans cesser de mélanger avec une maryse ou une cuillère en bois.

Quand la crème a bien épaissi, ajouter selon votre goût du caramel au beurre salé.

Filmer au contact et réserver au froid pendant au minimum deux heures.

Préparation du craquelin :

Dans la cuve du robot pâtissier, déposer les ingrédients et les mélanger à la feuille jusqu'à obtention d'une boule de pâte bien homogène.

Au rouleau à pâtisserie, entre deux feuilles de papier cuisson, abaisser¹ cette pâte à deux millimètres d'épaisseur.

Réserver au congélateur pendant 15 minutes.

Préparation de la pâte à chou :

Verser le lait et l'eau dans une casserole à fond épais, ajouter le sel et le sucre, ainsi que le beurre. Porter doucement à ébullition jusqu'à ce que le beurre soit totalement fondu.

Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une boule de pâte homogène.

Remettre à feu vif et travailler cette pâte pendant 2 minutes environ.

Déposer la pâte dans la cuve du batteur avec la feuille et mélanger vitesse 2 pendant 1 minute.

Monter le robot en vitesse 3 et ajouter les œufs un à un. La pâte à chou doit être souple et légèrement élastique.

Placer la pâte à chou dans une poche avec une douille lisse de 11 millimètres.

Pochage et cuisson des choux :

Sur une plaque PerfectClean, pocher des petits choux réguliers de 3 cm de diamètre.

Dans le craquelin détailler des disques du même diamètre à l'aide d'un emporte-pièce, et déposer un disque sur chaque chou.

Placer en cuisson : sélectionner le programme automatique « Choux »

En sortie de cuisson laisser les choux refroidir sur grille.

Finition et dressage :

Couper les choux en deux pour les garnir de crème au caramel à l'aide d'une poche à douille, saupoudrer de sucre glace.

Conseil de chef :

Pour une texture plus légère il est possible de placer 300 gr de la crème au caramel et 100 gr de crème liquide dans un siphon. Vous réalisez ainsi une mousse au caramel que vous pouvez utiliser pour fourrer les choux.