

# CHOU SALÉ À LA CHANTILLY DE PETITE PIMPRENELLE



## Ingrédients pour 5 personnes

Ingrédient	Quantité
<b>Beurre</b>	20 g (bio)
<b>sucré cassonade</b>	15 g (bio)
<b>farine</b>	30 g (bio)
<b>Fleur de sel</b>	0.50 càc (de Guérande)
<b>Poudre ortie (facultatif)</b>	5 g (Si l'on souhaite un craquelin "vert")
<b>Eau ou lait</b>	125 ml (bio)
<b>farine</b>	100 g (bio)
<b>Beurre</b>	50 g (bio)
<b>sel</b>	0.50 pincée
<b>Oeufs entiers</b>	170 g (bio)
<b>Mascarpone bien froid</b>	400 g (bio)
<b>Crème fleurette bien froide</b>	200 g (bio)
<b>Jus de citron</b>	4 càc (bio)
<b>Feuilles de petite pimprenelle fraîche</b>	7 grosses poignées

## Préparation

1. CRAQUELIN : Commencez par le craquelin : versez le beurre pommade dans un cul de poule. Ajoutez la cassonade. Mélangez avec une spatule. Ajoutez la farine. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Placez la pâte obtenue sur une feuille de papier sulfurisé. Reillez cette feuille en deux de manière à recouvrir la pâte. Abaissez la pâte au rouleau à pâtisserie jusqu'à 2 ou 3 mm d'épaisseur. Emporte-piècez en ronds de 3 à 4 cm et réservez-les au congélateur.

2. PÂTE À CHOUX : Mettez dans une casserole l'eau ou le lait, le beurre en petit morceaux et le sel. Portez à ébullition. Retirez du feu et versez-y la farine en une seule fois Mélangez avec une spatule en bois. Desséchez votre "panade" sur feu doux pendant 5 à 6 minutes. L'idéal étant que cette panade puisse se dessécher correctement et s'agglomère en une masse homogène lorsque qu'on agite doucement la casserole. Faites refroidir cette panade au frais. Vous pouvez l'étaler sur les parois d'un récipient en inox pour accélérer le refroidissement. Incorporez ensuite les œufs battus un à un, avec une spatule en bois ou au fouet électrique (petite vitesse). La pâte doit être souple et légèrement brillante. Si on y creuse un sillon, les deux parties doivent se rejoindre lentement. Ajoutez un œuf si nécessaire. Disposez votre pâte à choux dans une poche à douille.

---

3. CUISSON DES CHOUX : Dressez vos choux sur la toile de cuisson. Cette recette vous permettra de faire environ 5 gros choux ou 10 petits choux. Déposez un rond de craquelin sur chaque chou. Faites les cuire dans un four ventilé préchauffé à 170°C, 20 à 35 minutes selon la taille de vos choux. C'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils soient bien gonflés et qu'ils sonnent "creux". Laissez-les refroidir four éteint, avec le manche d'une cuillère en bois permettant de laisser la porte du four entrouverte.

---

4. CHANTILLY SALÉE À LA PETITE PIMPRENELLE : Fouettez la crème et le mascarpone bien froids (on peut également mettre en amont le fouet du batteur et le récipient en inox au congélateur). Ajoutez-y le jus de citron. Montez votre préparation jusqu'à la consistance d'une belle chantilly. Ajoutez-y vos feuilles de petite pimprenelle fraîchement ciselées (dosage selon votre goût). Assaisonnez à votre convenance.

---

5. DRESSAGE : Remplissez vos choux par le dessous ou coupez les en deux pour y insérer votre chantilly salée. Décorez avec une feuille de petite pimprenelle. Si vous le souhaitez, ajoutez un coulis de pimprenelle fraîche pour une dégustation encore plus raffinée. Réalisez une chips transparente avec une jolie feuille de petite pimprenelle pour une décoration encore plus graphique. Bonne dégustation !

---