

# PETITS CHOUX CRAQUELÉS À LA CRÈME À L'ASPÉRULE ODORANTE



## Ingrédients pour 24 pièces

Ingrédient	Quantité
<b>PÂTE À CHOUX</b>	
de lait	75 gr
d'eau	75 gr
de beurre doux	60 gr
de sel	un petit peu
de sucre	2 gr
farine	90 gr
Oeufs	3
<b>PÂTE À CRAQUELIN</b>	
farine	50 gr
Beurre	50 gr
Cassonade brune	50 gr
<b>CRÈME (pour remplir les choux)</b>	
Aspérule odorante	poignée
Lait	250 ml
Jaunes d'oeuf	2
de sucre	60 gr
Maïzena	30 gr
de gélatine	2 feuilles
crème fraîche 35%	250 ml

## Préparation

1. Mettre le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre dans une casserole et chauffer jusqu'à ébullition.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Hors du feu, ajouter la farine et bien mélanger.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Mettre la préparation dans un cul de poule et ajouter un à un les oeufs. Mélanger à l'aide d'une maryse.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Mettre la pâte dans une poche à douille et former des petites boules régulières sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier de cuisson.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Préparer le craquelin et l'étaler finement. Découper de petits cercles à l'aide d'un emporte-pièce.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
6. Mettre sur les petits choux.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
7. Cuire les petits choux dans un four préchauffé à 170°C pendant 20 min  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
8. REMARQUE-CONSEIL : Pour avoir des petits choux réguliers, mettre la pâte dans des moules demi-sphère en silicone et congeler pour ensuite les démouler et les cuire.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

## RÉALISATION DE LA CRÈME

1. Chauffer le lait et faire infuser l'aspérule odorante qui a été préalablement séchée au four à 50-60°C pendant 45-60 min.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. Après infusion de 15 min , filtrer le lait puis le porter à ébullition.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. Mélanger les oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
4. Ajouter ensuite la maïzena.

---

---

5. Mettre les deux feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.

---

---

6. Verser le lait sur le mélange des oeufs en mélangeant constamment.

---

---

7. Remettre à chauffer jusqu'à épaississement de la crème.

---

---

8. Ajouter ensuite la gélatine ramollie.

---

---

9. Verser dans un plat, filmer au contact et laisser refroidir à température ambiante.

---

---

10. Batta le crème liquide froide à pleine vitesse.

---

---

11. Une fois bien ferme, l'incorporer délicatement à la crème pâtissière refroidie à température ambiante.

---

---

12. Mettre dans une poche à douille.

---

---

13. Couper les choux en deux et farcir de crème.

---

---

14. Ajouter en décoration de la poudre d'aspérule odorante et mettre au frigo.

---

---