

PETITS CHOUX CRAQUELÉS À LA CRÈME À L'ASPÉRULE ODORANTE



Ingrédients pour 24 pièces

Ingrédient	Quantité
PÂTE À CHOUX	
de lait	75 gr
d'eau	75 gr
de beurre doux	60 gr
de sel	0 un petit peu
de sucre	2 gr
farine	90 gr
Oeufs	3
PÂTE À CRAQUELIN	
farine	50 gr
Beurre	50 gr
Cassonade brune	50 gr
CRÈME (pour remplir les choux)	
Aspérule odorante	0 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. Battre 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.
