

Recette de Claire Thibault, participante du défi culinaire Facebook 2014 – Gagnante N°5

▪ 30 à 40
Choux.

Ingrédients

Coulis de framboises gélifié :

- 150 g de coulis de framboises (ou de purée de framboises + jus d'un demi citron)
- 2 g d'agar-agar (ou 1 feuille de gélatine trempée dans l'eau 10 min)

Craquelin :

- 100 g de beurre bien mou
- 80 g de cassonade
- 80 g de farine
- 2 pincées de fleur de sel
- optionnel : colorant liquide ou en pâte

Pâte à choux :

Pour 30 à 40 choux en fonction de la taille

- 100ml de lait entier
- 150ml d'eau
- 100 g d'huile d'olive
- 10 g de sucre en poudre
- 4 g de sel
- 150 g de farine
- 200 à 230 g d'œuf (3 à 4 œufs calibre Gros ou 4 à 5 calibre moyen)

Chantilly mascarpone vanille :

- 45 cl de crème liquide entière au mascarpone bien froide ou 35 cl de crème liquide entière bien froide + 100g de mascarpone bien froid
- 45 g de sucre glace
- 2 gousses de vanille
- optionnel : quelques framboises fraîches en plus pour décorer ou pour mettre dans les choux coupés en deux

Préparation

Coulis de framboises gélifié :

1. Versez tous les ingrédients dans une casserole. Mélangez et portez à ébullition.
 2. Coupez le feu puis versez dans un bol. Placez-le au réfrigérateur le temps de préparer le reste.
- Au moment de vous en servir pour garnir les choux, pensez à le fouetter un peu pour lui rendre une texture plus liquide.

Craquelin :

1. Versez tous les ingrédients dans un saladier (avec le beurre bien mou et coupé en dés).
Malaxez bien le tout avec les mains ou en vous aidant d'une spatule en bois jusqu'à obtenir une pâte bien homogène (vous pouvez utiliser votre robot muni du fouet plat en forme de "K").
2. Formez une boule avec la pâte. Placez-la entre deux grandes feuilles papier sulfurisé et aplatissez la pâte avec un rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une pâte bien fine (2 à 3mm d'épaisseur maximum).
3. Laissez la pâte entre les deux feuilles de papier sulfurisé et mettez-la au réfrigérateur quelques minutes.
4. Sortez votre craquelin du réfrigérateur, avec un emporte-pièce rond de 2 à 3cm de diamètre ou avec le "grand" côté une douille, réalisez des ronds.
5. Placez la pâte au congélateur le temps de réaliser la pâte à choux.

Pâte à choux :

1. Versez dans une casserole le lait, l'eau, le sucre, le sel et l'huile d'olive et porter à ébullition.
2. Quand le mélange frémit, ajoutez hors du feu la farine en une fois et mélangez énergiquement. Remettez la casserole sur feu doux 2 à 3 minutes et remuez la pâte à l'aide d'une spatule en bois sans vous arrêtez. C'est ce qu'on appelle "dessécher". La pâte doit se décoller facilement des bords et former une boule.
3. Transvasez la pâte dans un autre récipient (un saladier) et attendez 1 minute. Puis ajoutez les œufs un à un. Incorporez-les vraiment à la pâte avant d'ajouter le suivant. L'idéal est de peser chaque œuf en le cassant avant de le verser dans la pâte pour savoir combien de grammes d'œuf vous avez au fur et à mesure.
4. Quand vous arrivez à 200 g (ou presque) d'œuf ajoutés à la pâte (soit environ 3 œufs calibre gros ou 4 œufs calibre moyen) réalisez le test de la crête en plongeant une spatule dans la pâte et en la ressortant à la verticale : la pâte doit être collante mais pas liquide. Si elle est encore trop collante ajoutez un peu du dernier œuf que vous aurez battu au préalable. Puis répétez le test. Si besoin, rajoutez encore un peu d'œuf battu.
5. Mettez maintenant la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 10 à 15 mm selon la taille des choux souhaitée.
6. Dressez des choux de 2 à 3 cm de diamètre (sachant qu'ils vont presque doubler en taille au moment de la cuisson) en veillant à bien les espacer et à les disposer en quinconce sur votre plaque recouverte de papier sulfurisé.
7. Sortez votre craquelin du congélateur et déposez rapidement vos disques de craquelin sur vos choux en tapotant un petit peu.
8. Enfournes 15 min à 180°C puis diminuer la température à 160°C et laissez cuire encore 20 à 25 min. Surtout, n'ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, les choux risqueraient de retomber.
9. Sortez vos choux du four et laissez-les refroidir.

Chantilly mascarpone vanille :

1. Sortez votre cul de poule du congélateur puis versez votre

crème liquide au mascarpone (ou la crème liquide et le mascarpone que vous aurez un peu battu au fouet au préalable pour qu'il soit bien souple). Ajoutez les graines des gousses de vanille.

2. Commencez à fouetter avec votre batteur électrique en augmentant progressivement la vitesse (si possible) jusqu'à atteindre la vitesse maximale. Quand la crème commence à prendre et à épaissir, ajoutez petit à petit le sucre glace et continuez de battre. Votre crème est prête quand elle est bien épaisse et que les fouets laissent de grosses traces dans la crème.

Montage :

Je vous propose deux façons de garnir vos choux.

1ère méthode :

1. Sortez votre gélatifié de framboises du frais et mélangez-le énergiquement pour lui redonner une consistance plus "liquide".

2. Découpez vos choux en deux dans le sens de la largeur. Déposez une "noisette" de coulis de framboises gélatifié sur la base du chou. Puis remplissez une poche à douille munie d'une douille cannelée de chantilly et garnissez les choux de crème. Vous pouvez éventuellement mettre une framboise coupée en deux (dans la largeur) sur la crème avant de remettre le chapeau du chou.

Dégustez-les tout de suite ou bien gardez-les dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à dégustation.

2ème méthode :

1. Sortez votre gélatifié de framboises du frais et mélangez-le énergiquement pour lui redonner une consistance plus "liquide".

2. Remplissez une poche à douille munie d'une douille lisse de taille 5 ou 6 de chantilly et faites un petit trou sur la base de vos choux (sur la partie plane) et insérez-y la poche à douille et garnissez de crème aux trois-quarts (la crème ne doit pas ressortir par le trou, sinon les choux sont déjà pleins !).

3. Dans une autre poche à douille ou bien dans un sac à congélation, placez une douille lisse de taille 3 ou 4 et garnissez la poche de coulis gélatifié de framboises. Puis, comme pour la crème chantilly, garnissez les choux de coulis jusqu'à ce qu'il en ressorte un peu par le trou. Vos choux sont maintenant bien pleins.

Dégustez-les tout de suite ou bien gardez-les dans un récipient hermétique au réfrigérateur jusqu'à dégustation