



CHOUX A LA CONFITURE DE MYRTILLES ET CHANTILLY

A savoir : vous pouvez remplacer la confiture de myrtille par un autre parfum.



Ingrédients pour le craquelin (P. Conticini) : 20gr de beurre mou, 25gr de sucre cassonade, 25gr de farine, fleur de sel.

Mélangez les poudres puis ajoutez le beurre pommade et travaillez le tout jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé. Formez une boule et étalez-la entre deux feuilles de papier sulfurisé, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur environ 2mm d'épaisseur. Réservez au réfrigérateur.

<http://thatsamore.canalblog.com/>

2007-2014 ©That's Amore! Tous droits réservés.





Ingrédients pour la pâte à choux : 125gr d'eau, 2gr de sel, 55gr de beurre, 75gr de farine tamisée, 125gr d'oeufs (2/3 oeufs moyens).

Portez à ébullition l'eau, le sel et le beurre sur feu doux. Hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Remettez sur le feu et desséchez la pâte, toujours sur feu doux, avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Transférez la pâte dans le bol du robot équipé du fouet plat et faites tourner pour la refroidir un peu. Fouettez les oeufs dans un bol, puis incorporez-les petit à petit, en attendant qu'elle soit bien homogène avant chaque ajout. La pâte est prête quand elle a un aspect satiné. Transférez-la tout de suite dans une poche à douille, avec douille lisse. Dressez les choux de 4cm de diamètre sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Découpez des disques de craquelin de 3cm de diamètre et disposez-les sur les boules de pâte. Enfournez 40 minutes à 175°C, sans jamais ouvrir le four.

Pour fourrer les choux : 200ml de crème fleurette, 10gr de sucre glace, 1 gousse de vanille, confiture myrtilles Rigoni di Asiago.

Fendez la gousse de vanille en deux, dans le sens de la longueur. Grattez les graines et versez-les dans la crème avec le sucre glace. Montez la chantilly et transférez-la dans une poche à douille avec douille cannelée.

Coupez les choux en deux, garnissez avec la chantilly et une cuillère à café de confiture. Servez en les saupoudrant de sucre glace.