

Choux à la vanille



Pour ce mercredi je vous propose d'irrésistibles choux garnis d'une délicieuse crème pâtissière à la vanille. Fondant, moelleux, généreux, savoureux, bien parfumés, ces choux étaient vraiment plus que parfait ! Le glaçage est légèrement croquant ce qui apporte un petit plus à ces petits choux tout moelleux. Comme c'est bientôt la St-Valentin je les ai faits un peu dans les couleurs et dans le thème de ce jour dédié aux amoureux.

Pour environ 12 choux

Ingrédients:

Pour la pâte à choux:

80ml de lait

80ml d'eau

70g de beurre

1 grosse pincée de sel (soit 2g)

10g de sucre

100g de farine

2 oeufs

Pour la crème pâtissière au café:

410ml de lait entier

5 jaunes d'oeufs

80g de sucre

20g de farine

20g de Maïzena

1 gousse de vanille

1 bonne c. à café de rhum

1 grosse pincée de sel (soit 2g)

Pour le glaçage:

100g de fondant blanc

2c. à café de colorant alimentaire liquide rouge

Préparation:

Préparez la pâte à choux:

Préchauffez le four à 150°C (th.5).

Dans une casserole, mettez le lait, l'eau, le beurre coupé en dés, le sucre et le sel. Portez sur feu vif et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Portez alors à ébullition et laissez bouillir à gros bouillon 2 ou 3sec.

Retirez du feu et ajoutez la farine en une fois. Mélangez doucement au début et plus vivement ensuite, quand la pâte prend forme, jusqu'à ce qu'on ne puisse plus distinguer de la farine sèche.

Remettez sur feu vif et dessécher la pâte en mélangeant vigoureusement. Arrêtez quand elle ne colle plus du tout à la casserole ni à la spatule, cela prend environ 30sec et 1min. Laissez tiédir.

Battez les oeufs en omelette et incorporez-en petit à petit les deux tiers à la pâte. Attrapez un bon morceau de pâte et observez la texture: si elle commence par accrocher à la spatule puis tombe au bout de quelques secondes en formant une pointe, elle est prête; si elle n'accroche pas du tout à la spatule ou si elle n'en tombe pas, continuez d'incorporer des oeufs.

Garnissez une poche munie d'une douille unie de 20mm. Positionnez la poche perpendiculairement à la plaque, 1cm au-dessus de celle-ci, et poussez la pâte dehors. Formez des choux d'environ 5cm de diamètre sur une plaque, en les espaçant d'au minimum 3cm les uns des autres pour permettre à l'air de circuler entre eux pendant la cuisson. Lissez-les au doigt avec un peu d'eau.

Enfournez les choux pour 45 à 50min. 10min avant la fin de la cuisson, entre-ouvrez la porte du four pour que l'humidité s'échappe et qu'ainsi les choux sèchent.

Une fois cuit, sortez les choux du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez la crème pâtissière à la vanille:

Fendez la gousse de vanille et raclez l'intérieur avec le dos de la lame d'un couteau afin de récupérer les graines. Ajoutez-les, ainsi que la gousse, dans le lait avec la moitié du sucre dans une casserole. Portez à ébullition et, dès que celle-ci est atteinte, retirez du feu, couvrez et laissez infuser durant 5 à 10min.

Fouettez énergiquement les jaunes d'oeufs avec le restant de sucre et le sel, puis incorporez la farine et la Maïzena.

Versez une louche de lait sur le mélange aux jaunes d'oeufs et fouettez. Transférez l'ensemble dans la casserole et mélangez vigoureusement jusqu'à ce qu'il soit homogène, puis remettez sur le feu et portez à ébullition sans cesser de fouetter. Lorsque la crème épaissit et l'ébullition est atteinte, laissez bouillir 1 à 2min puis retirez du feu.

Transférez la crème dans un saladier, couvrez d'un film alimentaire à même la préparation pour éviter la formation d'une croûte et réfrigérez dès qu'elle est tiède.

Une fois la crème refroidie, incorporez le rhum et fouettez vivement pour rendre la crème pâtissière bien homogène.

Préparez le montage:

Percez le fond des choux à l'aide d'un couteau. Garnissez de crème pâtissière une poche munie d'une douille unie de 8mm.

Remplissez les choux et lorsque la crème apparaît par le trou et que les choux sont bien lourds, arrêtez de garnir. Raclez-les contre le bord d'un bol pour retirer l'excédent de crème.

Préparez le glaçage:

Sur feu très doux, faites tiédir le fondant avec quelques gouttes d'eau, en mélangeant. Lorsqu'il est à environ 35°C. Complétez avec de l'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte qui retombe de la spatule sans s'incorporer aussitôt au reste de fondant.

Plongez dans le glaçage la face supérieure des choux. Passez le doigt sur le contour du glaçage pour avoir un bord bien net. Glacez les autres choux de la même façon, en prenant soin de bien mélanger le fondant avant chaque utilisation.

Reposez les choux sur une feuille de papier sulfurisé. Versez le colorant alimentaire dans un petit bol, trempez-y un petit pinceau de cuisine et passez votre doigt sur les poils de manière à faire jaillir des gouttelettes sur le glaçage.

Laissez prendre avant de servir ou entreposez au frais.