

Choux au caramel



Pour finir la semaine en ce qui concerne les recettes je vous propose une irrésistible gourmandise devant laquelle personne ne peut résister ! De délicieux petits choux garnis d'une crème pâtissière au caramel et recouvert d'un caramel croquant à en tomber ! J'ai décoré mes choux avec du chocolat finement haché mais vous pouvez le retirer bien évidemment. Ces choux ont énormément plus par le croquant, leur crémeux, leur fondant.

Pour une vingtaine de choux

Ingrédients:

Pour la pâte à choux:

120ml de lait

120ml d'eau

105g de beurre

1 grosse pincée de sel (soit 3g)

15g de sucre

150g de farine

2 oeufs

Pour la crème pâtissière:

325g de lait

4 jaunes d'oeufs

30g de sucre

15g de farine

15g de Maïzena

1 pincée de sel (soit 1g)

220g de caramel (recette ci-dessous)

Pour le caramel:

325g de sucre

105g d'eau

180g de crème liquide entière

Pour décorer:

90g de sucre

30g de d'eau

Chocolat noir très finement haché (facultatif)

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 au caramel:

Réalisez le caramel qui servira à parfumer la crème pâtissière:

Versez l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais. Faites chauffer à feu doux et quand le sucre est dissout, portez à ébullition sur feu fort. Couvrez et n'y touchez plus, sinon le sucre pourrait cristalliser.

Quand le caramel a pris une belle couleur ambré, retirez du feu et versez-y la crème liquide préalablement chauffée et mélangez bien pour avoir une préparation homogène. Réservez.

Préparez désormais la crème pâtissière:

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

Versez le lait dans une casserole, ajoutez le reste de sucre et portez sur feu vif. Retirez du feu au premier frémissement.

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 et ajoutez à la crème pâtissière 220g de caramel, mélangez bien.

Couvrez d'un film alimentaire la crème pâtissière à même la préparation pour éviter la formation d'une croûte et réfrigérez dès qu'elle est tiède.

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 caramel pour la décoration:

Versez l'eau et le sucre dans une casserole à fond épais. Faites chauffer à feu doux et quand le sucre est dissout, portez à ébullition sur feu fort. Couvrez et n'y touchez plus, sinon le sucre pourrait cristalliser.

Quand le caramel a pris une belle couleur ambré, retirez aussitôt du feu. Plongez un à un les choux dans le caramel et au fur et à mesure parsemez-les du chocolat finement haché si vous le souhaitez. Agissez rapidement avant que le caramel ne durcisse.

Laissez refroidir avant de servir. Ne mettez surtout pas les choux au réfrigérateur au risque que le caramel se liquéfie.