

# Choux aux deux crèmes

<http://www.uneplacepourledessert.com>

## Préparation

Cette recette vient de l'inspiration des gourmandises de Pierre Hermé (crème mascarpone à la cardamome) et des techniques de cuisson de Christophe Michalak pour les choux « craquelin »



Il est nécessaire de préparer la crème mascarpone la veille. Le jour du montage, préchauffer le four à 240°C pour la cuisson des choux.

Prévoir également une autre recette qui nécessite des blancs (biscuit ou macaron)

car cette recette utilise entre autres 6 jaunes d'oeufs.

La cardamome n'est pas indispensable mais apporte une saveur particulière au mascarpone (La cardamome est à doser avec parcimonie...)



## Ingrédients (pour 20-25 choux)

pâte à choux	crème pâtissière	Craquelin	crème mascarpone
50 g d'eau 50 g de lait 50 g de beurre 60 g de farine 2 oeufs (100 g) 2 g de sel	0.5 L de lait 4 jaunes d'œufs 100 g de sucre semoule 60 g de farine 1 gousse de vanille	30 g de farine 30 g de cassonade 30 g de beurre	125 g de mascarpone 2 g de gélatine (1 feuille) 3 g de cardamome verte 125 g de crème liquide 2 jaunes d'oeufs 40 g de sucre semoule 1 goutte de colorant vert
Complément 1 : 150 g de fondant blanc pâtissier (pour le décor) Complément 2 : 40 g de confiture d'orange (pour surprendre le goût)			

## Réalisation

### Crème mascarpone à la cardamome (à préparer la veille)

Mettre la gélatine à ramollir dans l'eau froide. Mettre la crème à ébullition avec la cardamome. Laisser infuser 30 minutes et filtrer. Mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre semoule. Remettre la crème à chauffer et verser la crème chaude sur les jaunes sucrés en fouettant vivement. Remettre la préparation sur le feu 1 à 2 minutes (sans faire bouillir) en mélangeant vivement. Ajouter la gélatine égouttée.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Verser dans un récipient et laisser refroidir avant de terminer par l'ajout de la mascarpone que vous incorporez pour obtenir un mélange homogène. Réserver la crème au réfrigérateur.

### **Crème pâtissière**

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur et la moitié du sucre. Blanchir les jaunes d'oeufs avec l'autre moitié de sucre avec le fouet pendant deux minutes. Ajouter la farine tamisée et mélanger pour obtenir un appareil lisse et sans grumeaux. Verser progressivement la moitié du lait bouillant sur les jaunes blanchis pour délayer le mélange. Verser ce mélange dans le reste du lait de la casserole et remettez à cuire en portant le mélange à ébullition sans cesser de remuer avec le fouet. Laisser bouillir la crème deux minutes. Débarrasser la crème pâtissière dans un récipient, la recouvrir d'un film alimentaire au contact et réserver au frais.

### **Craquelin**

Mélanger la farine et la cassonade. Ajouter le beurre mou et former une pâte homogène pour obtenir une boule.

Etaler la pâte très finement (2 à 3 mm maximum) entre deux feuilles de papier sulfurisé. Détailler des cercles de 2.5 cm de diamètre (utiliser une douille en inox). Mettre au congélateur.

### **Pâte à choux**

Dans une sauteuse, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel et le beurre coupé en petits morceaux. Retirer du feu. Ajouter la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule pour obtenir une boule de pâte homogène. Cette boule doit se détacher facilement des parois. Une fois la boule formée, remettre la sauteuse sur le feu doux pendant 30 secondes pour sécher la pâte. Une fine pellicule doit accrocher au fond de la sauteuse. Placer ensuite la pâte dans un saladier en remuant 3 minutes pour qu'elle refroidisse. Casser les oeufs dans un saladier et battre légèrement. Ajouter en deux fois les oeufs battus, en mélangeant énergiquement jusqu'à ce qu'il soit parfaitement intégré à la pâte. Placer la pâte dans une poche à douille.

Former les choux de 3 cm de diamètre sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque de four. Espacer suffisamment les choux pour qu'ils ne se collent pas entre eux pendant la cuisson.



Sortir le craquelin du congélateur et détacher les pastilles. Placer une pastille sur chaque chou.



Enfourner dans un four préchauffé à 250°C et arrêter le four 10 minutes.

Rallumer ensuite le four à 180°C et laisser cuire 20 à 30 minutes.

Sortir les choux du four et disposer les sur une grille pour qu'ils refroidissent.

## Montage

Avec un couteau scie, fendre les choux au tiers de la hauteur.

Sortir la crème mascarpone du réfrigérateur et la fouetter vivement. Remplir une poche à douille munie d'une douille étoile.

Remplir une seconde poche à douille avec la crème pâtissière que vous aurez fouetté vivement à la sortie du réfrigérateur.



Préparer le fondant blanc pâtissier pour faire le glaçage des couvercles de choux. Déposer une fine couche de confiture d'orange au fond de chaque chou. Garnir ensuite les choux de crème pâtissière à ras des choux.

Répartir ensuite la crème mascarpone en dessinant un cercle sur le chou. Recouvrir du chapeau préalablement trempé dans le fondant.



Déguster sans attendre ! (car vous ne pouvez pas attendre...)