

Le puit d'amour (Épreuve de Mercotte, Le meilleur Pâtissier)

Le puit d'amour...Ce petit gâteau est aujourd'hui peu connu: il est pourtant un grand classique de la pâtisserie, confectionné à base de pâte à choux et de crème Chiboust légère, aérée, onctueuse et caramélisée. Mercotte ne s'y était pas trompée puisque qu'elle l'avait sorti de son fameux grimoire pour le proposer en épreuve en 2016 pour l'émission « Le meilleur pâtissier ».

C'est une recette un peu technique mais un trésor de gourmandise.

C'est Jacques Seguin et sa soeur Marie-Josée (de la pâtisserie Seguin) qui ont su faire perdurer la tradition car on doit ce gâteau à Vincent La Chapelle, le grand chef du XVIIIe siècle (Le Cuisinier Moderne, 1742) . Aujourd'hui il est réalisé soit en pâte feuilletée, soit en pâte à choux et la crème pâtissière, utilisée à l'origine, est remplacée par une crème Chiboust (une pâtissière enrichie d'une meringue italienne).

Proposée en dessert vous pouvez l'accompagner d'un coulis de fruits rouges...



Le puit d'amour

Et retrouvez les meilleures recettes de Mercotte tirées de son fameux grimoire. Pour acquérir cet ouvrage cliquez sur la photo ci-dessous:



Ingrédients pour Le puit d'amour (environ 15 petits choux)

Pour la pâte à choux

- 80 g d'eau
- 80 g de lait entier
- 70 g de beurre doux découpé en petits morceaux pour faciliter sa fonte dans l'eau avant ébullition
- 85 g de farine type 55 tamisée
- 135 g d'œufs entiers battus légèrement à la fourchette pour bien mélanger jaunes et blancs (2 à 3 œufs: un œuf entier sans coquille fait environ 50 à 63 g suivant son calibre)
- 4 g de sel fin
- 4 g de sucre semoule

Pour la crème Chiboust

Il faut réaliser une crème pâtissière que vous complétez avec une meringue italienne (blancs d'œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°).

Pour la crème pâtissière

- 250 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 35 g de sucre
- 25 g de farine
- une feuille de gélatine
- Si vous le désirez vous pouvez parfumer votre crème pâtissière avec un peu d'alcool de votre choix: Grand-Marnier, Cointreau, Rhum.

Pour la meringue italienne

- 2 blancs d'œufs
- 65 g de sucre (à cuire à 121°C)
- 35 g d'eau

Pour la caramélisation

Un peu de sucre en poudre

Matériel

- un **silpat** (plaque anti adhésive réutilisable). Vous pouvez en cliquant sur la photo ci-dessous



PADERNO 47680-40 Tapis de Cuisson en Silicone pour Four, Toile, Silpat Tapis pour Pâtisserie Anti-Adhésif Réutilisable, Format 80 x 150 cm

- poche à douille (pour la douille diamètre 2 cm). Vous pouvez en cliquant sur la photo ci-dessous



(100 pièces) Poche a Douille jetable, 31×21 cm, Grande Poches à Douilles pour pâtisserie, Poche à Douille pâtisserie jetable pour décorer des pâtisseries et Biscuits, pour la pâtisserie Maison.

- un chalumeau pour réaliser la caramélisation (n'utilisez pas le grill de votre four: la crème risque de s'effondrer). Vous pouvez en cliquant sur la photo ci-dessous



LuxéArt - Lot Chalumeau de cuisine + cartouche gaz incluse.
Flamme réglable. Idéal pour pâtisserie, barbecue, feu,
soudure, camping, cheminée, bricolage.

- un robot pâtissier pour plus de facilité



Kitchenaid Artisan 5KSM150PSE0B Robot ménager noir onyx

Préparation

Préparation des choux:

Commencez par la préparation des choux. Pour tout savoir sur la pâte à choux et connaître le secret de leur réussite avec un pas à pas en photos cliquez ici.

- Chauffez votre four à 180°.
- Tamisez votre farine : cela évitera les grumeaux.



Tamisez le farine

- Dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel et portez à ébullition. Prévoir une grande casserole est important car vous allez devoir y incorporer la totalité de la farine.



Pâte à choux: dans une grande casserole versez l'eau, le beurre, le sucre et le sel

- Dès ébullition retirez la casserole du feu et versez d'un coup la farine hors du feu dans le liquide bouillant et mélangez bien. Quand la farine est bien incorporée remettez sans attendre la casserole sur le feu: il faut maintenant dessécher la pâte. C'est une étape importante: la pâte ne doit plus adhérer à la spatule et former une boule qui se détache facilement des parois de la casserole



Pâte à choux: versez d'un coup la farine hors du feu et mélangez bien

- Ôtez de nouveau la casserole du feu. Versez les œufs très progressivement en mélangeant énergiquement à chaque fois. La pâte doit former un ruban souple et luisant qui ne casse pas. Tant que votre pâte n'a pas atteint ce degré de souplesse il faut rajouter de l'œuf à chaque fois, en très petite quantité, jusqu'à la bonne consistance: vous n'aurez peut être pas besoin de toute la quantité d'œuf.



Ajoutez les œufs un par un

Voici maintenant la dernière étape délicate: le couchage. Pour apprendre à coucher vos choux (vidéo à l'appui) cliquez [ici](#).

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Remplissez une poche à douille avec la pâte à choux

- Couchez les choux en quinconce pour qu'ils ne collent pas entre eux: n'oubliez pas qu'ils vont gonfler à la cuisson.



Couchez les choux en quinconce

- Enfournez les choux pendant 20 à 25 mn à 180°. Puis sortez les choux du four et aussitôt enfoncez le dessus à l'aide de votre pouce de manière à former une coupelle dans laquelle vous allez pocher la crème. Laissez refroidir.



Enfoncez le dessus des choux

Pour la crème Chiboust

- Faites tremper la gélatine.



Faire tremper la gélatine

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition, ôtez du feu.



Portez le lait à ébullition

avec la vanille

- Filmez avec du film alimentaire et laissez infuser 15 mn.



Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.



Fouettez les jaunes et le sucre

- Le mélange doit blanchir.



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.



Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien.



Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune

sucré

- Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.



Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude.



Réservez la crème dans un récipient

- Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Ne la mettez pas au

frais... Vous allez préparer maintenant la meringue que vous allez mélanger de suite à cette crème pâtissière.



Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire.

Maintenant on passe à la meringue italienne:

- Confectionnez un sirop en chauffant l'eau et le sucre. Quand la température atteindra 121° il faudra verser le sirop sur les blancs montés. Donc en parallèle battez les oeufs en neige.



Cuire le sirop à 121°

- Commencez à battre les blancs en neige jusqu'à ce qu'ils aient la consistance d'une mousse à raser. Quand le

sirop atteint 121° versez-le sur les blancs à petite vitesse pour éviter d'en projeter sur la paroi du bol. Le sirop versé, continuez à battre à petite vitesse jusqu'à ce que la meringue refroidisse.



Montez les blancs au fouet
et ajoutez le sirop

- Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière à l'aide d'une maryse.



Mélangez délicatement la
meringue à la crème
pâtissière

- Remplissez une poche à douille avec la crème.



Dressage et caramélisation

- Pochez la crème Chiboust dans les coupelles de choux à l'aide de la poche à douille.



Pochez la crème Chiboust dans les coupelles de choux

- Saupoudrer les puits d'amour de sucre.



Saupoudrer les puits d'amour

de sucre

- Caramélisez le dessus de la crème au chalumeau.



Caramélisez le dessus des
choux au chalumeau

Il ne reste plus qu'à les croquer...



Le puit d'amour



Le puit d'amour