Petits choux chantilly (et le secret pour avoir des choux magnifiques…)

J’avais déjà posté, il y a 6 ans, tout un article sur comment réussir ses choux et éclairs selon une recette de Lenotre. Je vais plus loin aujourd’hui pour vous donner un petit secret supplémentaire à savoir comment réaliser une série de choux parfaitement calibrés et sans défaut ce qui est difficile à réaliser si vous n’avez pas l’habitude d’utiliser une poche à douille avec une extrême régularité… Avec cette méthode vous allez obtenir des choux parfaitement réguliers, bien ronds et tous du même diamètre et hauteur! Vous pourrez même les préparer à l’avance, les congeler crus puis les cuire minute dés que vous aurez une petite envie de gourmandise. Je vais également vous apprendre à réaliser un beau croustillant sur le dessus de vos choux. Farcis avec une chantilly légère au siphon et accompagnés d’une sauce chocolat et praliné c’est un véritable péché de gourmandise!

Et retrouvez tous les secrets de la réussite pour bien réaliser votre pâte à choux en cliquant ici.

Petits choux chantilly, sauce chocopralinée

Ingrédients pour environ 20 Petits choux chantilly

Pour les choux

- 10 cl d’eau
- 15 cl de lait entier
- 160 g de beurre
- 3 g de sel
- 6 g de vanille liquide (extrait de vanille)
- 10 g de sucre
- 160 g de farine tamisée
- 320 g d’œuf battu légèrement à la fourchette pour mélanger jaunes et blancs (cela représente le poids d’environ 5 oeufs)
- un œuf battu supplémentaire pour lustrer les choux avant cuisson

Pour la chantilly

- 250 g de crème fraîche entière
- une cuillerée à soupe de sirop de sucre de canne ou de sirop Monin de votre choix. Les sirops Monin sont d’excellente qualité et il en existe une très grande variété de parfum. J’ai utilisé celui parfumé à la Pina Colada pour cette recette.

MONIN Sirop de Pina-Colada pour Cocktail et Cocktail Sans Alcool - Arômes Naturels - 70cl

Pour le croustillant sur les choux

- 40 g de beurre bien mou mais pas fondu
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
- une pincée de fleur de sel

Pour la sauce chocolat praliné

- 15 cl de lait entier
- 15 cl de crème fraîche liquide entière
- 120 g de chocolat au lait
- une cuillerée à café de praliné
- une pincée de fleur de sel

Matériel

- deux plaques de moules demi sphères

ECMQS Moule En Silicone - Demi Sphère Sphère Silicone Moule A Gateau Muffin Chocolat Biscuit Moule De Cuisson Cuisson Savon La Glace DIY Outil

- siphon ISI. Pour la bonne utilisation des siphons cliquez ici

- embout douille à aiguille : pour remplir vos choux très facilement à l’aide de votre siphon!

iSi - 2718 Douille patisserie à aiguilles pour siphon à crème - 4 douille patisserie professionnelle - Douilles en acier inox résistant au lave-vaisselle pour iSi Gourmet Whip & iSi Thermo Whip

- une mini spatule pour décoller et manipuler les cercles de croustillant

Ibili 738000 3 Spatules Mini Inox 18/10/Plastique

- une poche à douille

Préparation

- On commence donc la pâte à choux la veille ou plusieurs jours avant puisqu’elle sera réservée au congélateur. Versez l’eau, le lait, la vanille liquide, le beurre mou coupé en morceaux, le sel et le sucre dans une casserole et faites fondre à feu très doux: le but est de faire fondre le beurre et surtout de ne pas provoquer d’évaporation.

Faites chauffer à feu doux

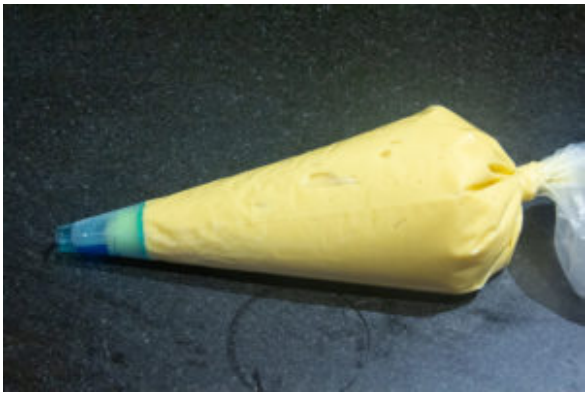
- Tamisez la farine et hors feu ajoutez-la en une seule fois au mélange précédent et mélangez énergiquement avec une cuillère en bois ou une spatule dure. Quand la farine est bien incorporée, remettez la casserole sur le feu et toujours énergiquement continuez à remuer pendant 3 à 5 minutes: la pâte doit former une masse compacte qui se détache facilement des bords.

La pâte doit former une masse compacte

- Débarrassez alors la pâte dans un récipient en verre ou en plastic (ils gardent moins la chaleur qu’un récipient métallique). Incorporez les œufs battus progressivement en mélangeant vivement.

Incorporez les œufs battus progressivement

- Remplissez une poche à douille avec la pâte.



Remplissez une poche à douille avec la pâte

- Remplissez vos moules en prenant soin de de bien commencer par les parois puis remplir le milieu: vous éviterez ainsi de faire des trous sur les côtés. Puis lissez bien le dessus avec une spatule en appuyant un peu. Mettez les moules au congélateur pour la nuit. Le lendemain vous n’aurez plus qu’à démouler et faire cuire le nombre de choux que vous désirez. Si vous en avez de trop, placez les choux congelés dans un sac plastic et remettez au congélateur pour une prochaine fois…Pratique, non? Si vous n’avez pas de poche à douille vous pouvez remplir les moules à l’aide d’une cuillère en faisant bien attention de ne pas laisser de

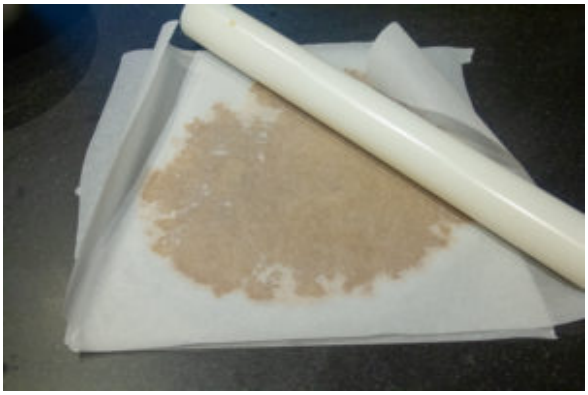
trous (même méthode qu’avec la poche à douille: on remplit bien les bords et le fond puis le centre)

Remplissez vos moules et lissez bien avec une spatule

- Le jour même, mélangez tous les éléments du croustillant pour former une pâte bien homogène.

Mélangez tous les éléments du croustillant

- Emprisonnez la pâte du croustillant entre deux feuilles de papier cuisson et étalez-la à l’aide d’un rouleau à pâtisser sur une épaisseur de 2 mm. Mettez au frais au moins 15 minutes.



Emprisonnez la pâte du croustillant entre deux feuilles de papier cuisson

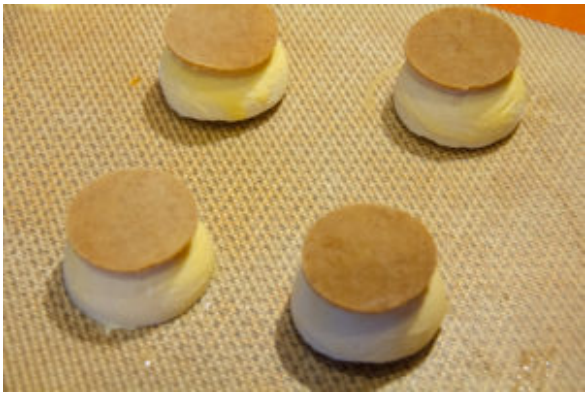
- Sortez votre croustillant et découpez avec un emporte pièce des cercles d’un diamètre légèrement inférieur à vous choux;

Découpez des petits cercles de croustillant

- Cassez un œuf dans un bol et mélangez bien le jaune et le blanc.

Battez le blanc et le jaune d’œuf ensemble

- Démoulez vos choux et posez-les congelés sur une feuille de cuisson ou un plaque anti adhésive. A la’ide d’un pinceau lustrez légèrement les choux avec le mélange jaune/ blanc. Disposez un cercle de croustillant sur chacun de vos choux à l’aide d’une mini spatule (ou servez-vous de la lame d’un couteau un peu large mais fine en épaisseur pour manipuler ces cercles de croustillants, sinon ils vont se déformer).



Disposez ces petits cercles sur vos choux

- Enfournez à 175° à chaleur tournante pendant 30 à 35 minutes. Surtout n’ouvrez pas la porte du four pendant la cuisson, les choux retomberaient. Quand vos choux sont bien dorés et que le temps de cuisson est écoulé, coupez le four mais laissez encore les choux à

l’intérieur pendant 5 minutes. Puis sortez-les et déposez-les sur une grille jusqu’à complet refroidissement.

Déposez les choux sur une grille

- Et voilà des super choux, tous bien calibrés et bien dodus…

Petits choux chantilly, sauce chocopralinée

- Il ne reste plus qu’à préparer la chantilly. Versez la crème et le sirop dans votre siphon.

Versez la crème dans un siphon

- Je vous remontre l’embout « aiguille » qui est vraiment super pratique pour remplir les choux… Vissez le capuchon équipé de cet embout sur le siphon et insérez deux cartouches de gaz. Secouez et placez au frais en attendant. Vous allez donc remplir vos choux en piquant par en dessous. N’oubliez pas que votre siphon doit toujours être orienté vers le bas quand vous remplissez. Pour plus de renseignement sur la bonne utilisation des siphons cliquez ici.

Embout aiguille pour siphon

- Faites chauffer tous les éléments de la sauce au bain marie dans une casserole. Réservez au bain marie le temps de servir.

Faites fondre le chocolat au bain marie

Dressage

- Dressez vos choux dans vos assiettes. Versez un peu de sauce et rajoutez un peu de chantilly pour la décoration…

Dressez vos choux dans vos assiettes