

Bûche Moka

Un bon réveillon se termine toujours avec une belle et bonne bûche!

Cette année je vous propose une bûche roulée, facile à faire, sans trop de technique pâtissière. Je vous en donne la recette à l'avance pour que vous ayez le temps de la tester. Et pour d'autres idées de recettes gourmandes pour votre réveillon cliquez [ici](#)...La semaine prochaine je vous proposerai une belle recette pour vos apéritifs festifs: des Cromesquis de crevette, mayonnaise à l'estragon.



Bûche Moka

Ingrédients

Pour la meringue au café

- 80 g de blanc d'œuf
- 180 g de sucre semoule
- 2 cl de Trablit (extrait de café) Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci dessous



TRABLIT Extrait de Café Liquide 90 ml

Pour le biscuit Joconde

- 3 œufs
- 95 g de sucre glace tamisé
- 25 g de farine tamisée
- 95 g de poudre d'amande ou de noisette
- 20 g de beurre fondu
- 80 g de blancs d'œuf
- 12 g de sucre semoule

Pour la crème pâtissière

- 35 g de jaune d'œuf
- 35 g de sucre
- une gousse de vanille
- 10 g de poudre à crème ou de maïzena
- 15 cl de lait entier
- 5 g de beurre

Pour la crème au beurre

- 100 g de crème pâtissière (voir ci-dessus)
- un œuf
- 3 cl de Trablit ou extrait de café
- 120 g de beurre ramolli mais pas liquide
- 60 g de sucre semoule

Matériel

1. Un moule à génoise plat anti adhésif type Fléxipan ou une plaque de cuisson recouverte d'une surface anti adhésive (33 cm sur 24 cm et 2 cm de hauteur). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



Lily Cook KP5123 Plaque à Gênoise Silicone 27X37cm coloris aléatoire

- Une grande spatule: indispensable pour lisser la crème et déplacer votre bûche sur votre plat de présentation. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous:



WisFox Set de spatules professionnelles pour cuire un glaçage en angle (lot de 4) Noir

Préparation

- **Pour la meringue au café:** sa cuisson prend 3 heures donc on commence par la meringue. Vous pouvez la réaliser la veille; Elle se conserve très bien et longtemps dans une boîte hermétique à température ambiante. Battez les blancs en neige en ajoutant le sucre en trois fois: la première quand les blancs commencent à mousser légèrement, la seconde en cours de battage et la troisième juste à la fin en augmentant la vitesse très peu de temps. Puis intégrez l'extrait de café toujours au fouet rapidement.



Intégrez l'extrait de café
aux bancs d'œuf

- Remplissez une poche à douille et formez des lignes serrées ainsi que des belles mini meringues sur une surface anti adhésive. Enfournez à 90° pendant 3 heures. Les mini meringues serviront pour la décoration et vous briserez les lignes en fins morceaux que vous disposerez sur la crème extérieure de la bûche.



Pochez la meringue

- La meringue cuite et refroidie, réservez les minis meringues et réalisez de fines brisures avec le reste. Réservez dans une boîte hermétique.



Réalisez de fines brisures
avec la meringue

- Pour rendre vos minis meringues encore plus mignonnes, vous pouvez les saupoudrer de cacao avant de les placer sur la bûche...



Saupoudrez un peu de cacao
sur vos minis meringues

- **Pour le biscuit Joconde:** faites fondre le beurre et réservez à température ambiante.



Faites fondre le beurre

- Battez les 3 œufs avec le sucre glace, la poudre d'amande et la farine tamisée.



Bûche Moka

- Puis versez le beurre fondu et mélangez bien tout en légèreté.



Ajoutez délicatement la farine tamisée et la poudre d'amande

- Montez les blancs avec le sucre semoule: ils doivent avoir la texture d'une mousse à raser un peu ferme. S'il sont trop cassants vous aurez du mal à les incorporer et le biscuit y perdra en légèreté... Ajoutez-les délicatement au mélange précédent.



Ajoutez les blancs délicatement

- Versez le mélange sur une plaque recouverte d'un papier cuisson ou dans votre moule. J'utilise un moule Flexipan plat à génoise.



Versez le mélange sur votre plaque

- Enfournez à 180° pendant 6 à 8 minutes.



Enfourez le biscuit à 180°

pendant 6 à 8 minutes

- Laissez refroidir quelques minutes en laissant le biscuit dans le moule. Disposez une large bande de papier film sur le biscuit et retournez le tout sur une plaque. Vous pouvez alors démouler délicatement le biscuit sur le papier film qui se retrouve dessous. Refermez le papier film sur le biscuit: cela lui permettra de rester bien moelleux. Réservez.



Démoulez délicatement le biscuit sur le papier film

- **Pour la crème pâtissière:** prélevez les graines de la gousse de vanille.



Prélevez les graines de vanille

- Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille

à ébullition.



Portez le lait avec la gousse et les graines de vanille à ébullition

- Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre à crème (ou maïzena).



Mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et la poudre à crème

- Versez le lait chaud par dessus puis remettez sur le feu. Continuez à cuire en mélangeant constamment: la crème va épaissir. Puis hors feu ajoutez le beurre.



Puis hors feu ajoutez le
beurre

- Débarrassez dans un plat pour que la crème pâtissière refroidisse. Filmez le dessus avec du papier film pour éviter qu'une croûte se forme. Réservez au frais.



Débarrassez dans un plat
pour que la crème pâtissière
refroidisse

Pour la crème au beurre: versez 2 cl d'eau et le sucre dans
une casserole. Amenez le tout à 120°.



Cuire le sirop à 120°

- Fouettez l'œuf entier et versez le sirop à 120° degrés dessus. Continuez à fouetter jusqu'à refroidissement.



Fouettez l'œuf entier et
versez le sirop à 120°
degrés dessus

- Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume. Ajoutez alors le beurre ramolli et en petits morceaux: progressivement une émulsion se fait et le beurre s'incorpore au mélange.



Le mélange doit avoir blanchi et augmenté de volume

- Puis incorporez l'extrait de café et poursuivez l'émulsion.



Puis incorporez l'extrait de café

- Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.



Terminez en incorporant la crème pâtissière bien refroidie.

Montage de la bûche: Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit. N'en mettez pas de trop: il vous en faut aussi pour masquer l'extérieur du biscuit quand vous l'aurez roulé.



Étalez une couche de crème au beurre sur votre biscuit

- Puis roulez le biscuit sur lui-même. Il forme maintenant une jolie bûche. Enserrez-la bien serrée dans un papier film. Placez au congélateur pendant 15 minutes pour que la crème fige.



Puis roulez le biscuit sur lui-même

- Masquez l'extérieur de la bûche avec le reste de crème

au beurre.



Masquez l'extérieur de la bûche avec le reste de crème

- Lissez bien la crème.



Lissez bien la crème sur la bûche

- Appliquez et masquez l'entièreté de la bûche avec les brisures de meringue. Puis remettez au frigo pendant au moins une heure pour figer l'ensemble.



Masquez l'entièreté de la bûche avec les brisures de meringue

- Il ne reste plus qu'à disposer les minis meringues...



Appliquez les minis meringues

Et à découper de belles parts pour se régaler... Vous pouvez agrémenter la bûche avec un crème anglaise au chocolat pour encore plus de gourmandise!



Bûche Moka

Tarte à l'ananas caramélisée

Et une tarte bien sympathique pour le weekend. Si vous aimez l'ananas c'est un pur régal! C'est une recette originale du chef pâtissier Philippe Andrieu (« Les douceurs de Louise » à Bordeaux). Vous aurez à préparer: une pâte sablée, une crème pâtissière, une crème coco et à rôtir l'ananas dans un sirop au caramel. La recette peut vous paraître longue mais c'est parce que je vous explique tout pas à pas pour éviter tous les petits pièges!



Tarte à l'ananas caramélisée

Pour la pâte (à réaliser la veille)

- 200 g de farine tamisée
- 120 g de beurre **mou**
- 75 g de sucre glace
- 25 g de poudre d'amande
- une pincée de poudre de vanille
- 5 g de sel
- un œuf

Pour l'ananas rôti

- 2 ananas
- 40 g d'eau pour le caramel
- 125 g de sucre semoule pour le caramel
- 200 g d'eau pour décuire le caramel
- 10 g de rhum pour décuire le caramel

- 25 g de banane
- 25 g de jus de fruits de la passion (environ 4 ou 5 fruits)
- les grains d'une gousse de vanille

Pour la crème pâtissière

- 200 g de lait
- les grains d'une gousse de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- 40 g de sucre semoule
- 15 g d'amidon de maïs
- 10 g de beurre
- 15 g de rhum brun

Pour la crème coco

- 125 g de crème liquide entière **bien froide** (éventuellement battez-la dans un récipient en inox que vous aurez préalablement mis au froid 10 mn: cela permet à la crème de mieux monter)
- 50 g de beurre **mou**
- 60 g de sucre glace
- 60 g de noix de coco râpée
- 6 g d'amidon de maïs
- 6 g de rhum brun
- un œuf

Pour le nappage

- 30 g de confiture de coing et une cuillerée à café d'eau

Matériel:

- un cercle à tarte de 5 cm de haut et 20 à 22 cm de diamètre; vous pouvez aussi la réaliser dans un moule à tarte mais elle sera plus nette dans un cercle.
- billes en céramique ou légumes secs pour la cuisson de la pâte

Préparation:

Commencez par la pâte: je n'utilise pas de robot car la réalisation est très facile et rapide à la main. Il est préférable de **la réaliser la veille** pour qu'elle repose bien au frais. Le sablage est ainsi bien meilleur à mon goût.

- Crémez le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): pour cela mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet. Si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.



Mélangez vivement le beurre et le sucre au fouet

- Ajoutez la poudre d'amande, le sel et la poudre de vanille. Mélangez.



Ajoutez la poudre d'amande

- Battez l'œuf rapidement dans un récipient de manière à déjà mélanger le blanc et le jaune.



Battez les œufs rapidement

- Ajoutez alors l'œuf battu au mélange ainsi que la farine tamisée.



Ajoutez alors les œufs battus au mélange



Puis versez la farine

- Mélangez sans trop la travailler: la pâte va se décoller de la paroi du bol.



La pâte est prête

- Filmez la pâte dans du film alimentaire en lui donnant déjà grossièrement la forme de votre moule. Réservez au frais jusqu'au lendemain.



Pré étalez la pâte et
filmez-la

Le jour même

L'ananas rôti

- Ouvrez les fruits de la passion en deux pour en prélever la pulpe. Passez-la au travers d'une passette pour en extraire les graines et récupérer le plus possible de pulpe en frottant avec le dos d'une petite cuillère.



Ôtez la pulpe des fruits de
la passion



Passez la pulpe des fruits
de la passion au tamis pour
en extraire le jus

- Épluchez et coupez 25 g de banane en rondelles. Écrasez-les avec la pulpe de fruits de la passion; au besoin chauffez un peu le mélange au micro onde quelques seconde pour faciliter l'opération. Vous obtenez une purée de fruits.



Épluchez et coupez une banane en rondelles



Ajoutez la banane aux fruits

de la passion

- Versez les 40 g d'eau et 125 g de sucre dans une casserole et faites un caramel. En attendant que le caramel soit doré, mélangez le rhum, les 200 g d'eau, la purée de fruit et faites chauffer le mélange au micro onde. Quand le caramel est bien doré, ôtez-le du feu et versez-y le mélange précédent qui doit être chaud pour éviter de trop grosses éclaboussures; attention on se brûle facilement avec un caramel... Puis ajoutez-y les grains de vanille.



Réalisez un caramel



Décuire le caramel avec l'eau , le rhum et la purée de fruits

- Pelez et coupez les ananas en tranches (ôtez les cœurs avec un emporte pièce). Taillez les tranches en quatre.



ôtez le cœur de l'ananas



Coupez les tranches d'ananas en quatre

- Déposez l'ananas dans un plat allant au four et recouvrez de caramel détendu. Cuisez à 170° pendant une heure et demi en arrosant et en tournant régulièrement les morceaux. Puis laissez refroidir à température ambiante dans le jus de cuisson.



Déposez l'ananas dans un plat allant au four et recouvrez de caramel détendu



L'ananas est bien rôti

La crème pâtissière

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l'ébullition ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.



Portez le lait à ébullition
avec la vanille



Filmez et laissez infuser

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



Fouettez les jaunes et le sucre



Le mélange jaune et sucre doit blanchir

- Ajoutez l'amidon de maïs.



Ajoutez l'amidon de maïs

- 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 et reversez le tout dans la casserole de lait.



Versez un tiers du lait

chaud sur le mélange jaune
sucre



Reversez la crème 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. Réservez-la dans un récipient et laissez la refroidir un peu (aux alentours de 32°) en la vannant de temps à autre (remuez la crème avec un fouet pour favoriser le refroidissement et éviter qu'une petite pellicule ne se forme à la surface).



Réservez la crème dans un récipient

- Ajoutez le beurre à la crème et bien mélanger. Puis ajoutez le rhum. 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. Réservez au frais.



Ajoutez le beurre à la crème et bien mélanger



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.

La cuisson de la pâte

Foncer le moule ou le cercle à tarte:

- Beurrez l'intérieur du cercle et déposez-le cercle sur du papier cuisson ou un silpat. Préchauffez le four à 200 °. Sortez la pâte du frigo 15 mn avant de finir de l'abaisser.



Posez le cercle sur une surface anti adhésive

- Farinez votre plan de travail et finissez d'abaisser la pâte. Son diamètre doit être plus grand que celui de votre cercle car vous aurez besoin de façonner les bords. La pâte est fragile: utilisez votre rouleau pour la déplacer en l'enroulant doucement autour de celui-ci et déposez la pâte sur le cercle.



Enroulez la pâte sur le rouleau

- Foncez la pâte: à l'aide de votre pouce poussez bien la pâte sur le bord inférieur de la tarte tout en relevant les bords.



Foncez la pâte

- Puis formez un petit bourrelet tout autour du cercle sur le bord supérieur.



Puis formez un petit bourrelet tout autour du cercle

- Puis utilisez le rouleau pour ôter le surplus de pâte.



Puis utilisez le rouleau pour ôter le surplus de pâte

- A l'aide d'une pince (à épiler...mais il existe une pince spéciale) chiquetez ce petit bourrelet.



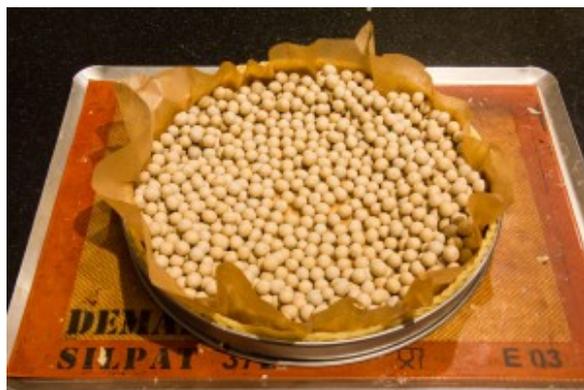
Chiqueter les bords

- Filmez la pâte avec du film étirable (pour qu'elle ne sèche pas) **et mettez au frais pour au moins une heure**: ce délai est important. Si vous enfournez juste après avoir travaillé la pâte, elle va s'effondrer à la cuisson car trop molle.



filmez la pâte

- Sortir la pâte du frigo et ôtez le film alimentaire. Précuire la pâte avec les billes en céramique: pour cela posez une feuille de papier cuisson sur la pâte et versez les billes en céramique (ou des légumes secs) dessus. Veillez à bien les répartir en particulier sur les bords.



Précuire la pâte avec les billes en céramique

- Enfournez pour 20 à 25 mn (la pâte doit être blonde). A la sortie du four ôtez le papier cuisson et les billes.

Laissez refroidir. Il ne reste plus qu'à réaliser la crème coco et à finir la cuisson.



Précuire la pâte avec les billes en céramique

La crème coco: à réaliser en dernier

- Battez la crème au fouet pour obtenir une consistance ferme.



Battez la crème au fouet

- Crémez le beurre: mélangez vivement au fouet le beurre mou et le sucre. Le beurre qui doit être **mou** (mais surtout pas fondu!): si votre beurre est trop dur vous aurez du mal à mélanger le tout et le mélange s'accrochera dans les branches du fouet! La texture obtenue doit être crémeuse.



Mélangez le beurre mou et le sucre vivement au fouet



Texture crémeuse

- Incorporez alors la noix de coco, l'amidon de maïs, le rhum et l'œuf.



Incorporez alors la noix de coco et l'amidon de maïs



Puis incorporez le rhum et l'œuf.

▪ Puis incorporez délicatement à ce mélange la crème

fouettée.



Puis incorporez délicatement à ce mélange la crème fouettée.

- A l'aide d'une poche à douille garnissez aussitôt le fond de la tarte à mi hauteur avec cette crème coco et enfournez encore 15 à 20 mn à 170° (la crème doit être légèrement dorée). Retirez du four, **laissez refroidir**.



A l'aide d'une poche à douille garnissez aussitôt le fond de la tarte à mi hauteur avec cette crème coco



Enfournez encore 15 à 20 mn à 170° (la crème doit être légèrement dorée).

- Ôtez délicatement le cercle. Toujours à l'aide d'une poche à douille (c'est plus facile et plus régulier), garnissez le dessus de la tarte **refroidie** de crème pâtissière.



Garnissez le dessus de la

tarte refroidie de crème
pâtissière.

- Puis disposez les morceaux d'ananas en cercle en commençant par l'extérieur. Je fais toujours un pré essai à l'aide du cercle: cela me permet de voir comment s'agencent les morceaux et de voir de combien j'en ai besoin...



Puis disposez les morceaux
d'ananas en cercle en
commençant par l'extérieur.



Puis disposez les morceaux
d'ananas en cercle en
commençant par l'extérieur.

- Faites chauffer la confiture de coing et la cuillerée à café d'eau. Dès que le mélange est liquide, ôtez-le du feu. A l'aide d'un petit pinceau, nappez l'ananas de ce mélange.
- Terminez en saupoudrant un peu de noix de coco sur l'ensemble.



Terminez en saupoudrant un peu de noix de coco sur l'ensemble.

- Il reste une dernière opération délicate: transposer votre tarte sur un plat de service... Aidez vous de grandes spatules ou mieux si vous avez une grande spatule pour cuire les pizzas au four utilisez-la: c'est l'instrument parfait pour transporter n'importe quel gâteau d'un plat à l'autre sans casse!



Spatule à
pizza

Et maintenant on se pose: une bonne tasse de thé et une part de tarte bien méritée! Pour les grands gourmands servez-la avec un peu de chantilly.





Tarte à l'ananas caramélisée

Crème pâtissière (au chocolat)

C'est une crème préparée à chaud à base de jaunes d'œufs, de sucre, de lait et épaissie avec de la farine. Elle est utilisée en garniture dans beaucoup de préparations pâtisseries: tartes, choux...

Ingrédients:

- 1 litre de lait
- 90 g de sucre semoule (reparti en deux fois 45 g)

- 140 g de jaune d'œuf (un jaune fait environ 20 g)
- 60 g maïzena ou féculé de maïs tamisée
- une gousses de vanille
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux (si vous désirez la parfumer avec du chocolat)

Matériel:

- un fouet ou un mixeur muni d'un fouet
- un grand plat à gratin
- film alimentaire

Préparation de la crème pâtissière au chocolat

- Versez les pastilles de chocolat dans un grand bol et réservez.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l'aide d'un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.



gratter la gousse de vanille

- Portez le lait, la moitié du sucre (45 g) et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d'œufs et

le sucre restant (45 g) pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.



versez le sucre sur les jaunes



Le mélange blanchit

- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.



Ajoutez la maïzena aux oeufs

- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.



Versez une partie du lait progressivement sur les oeufs

- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien.



Reversez le tout dans la
casserole de lait

- Remettre la casserole sur le feu.
- Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n'oubliant pas les coins de la casserole.



Remettre sur le feu et ne
pas arrêter de mélanger sans
oublier les bords!

- Quand la crème est assez épaisse retirez la du feu et versez les pépites de chocolat dedans (si vous ne désirez pas la parfumer avec du chocolat n'en rajoutez pas et passez à l'étape suivante: Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur) . Quand le chocolat est fondu remettez sur le feu tout en continuant à mélanger.



Hors du feu versez les pépites de chocolat et mélangez

- Retirez dès que l'ébullition redémarre.



Remettre sur le feu jusqu'à reprise de l'ébullition

- Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur. Il faut verser la crème sur une petite épaisseur pour faciliter son refroidissement qui doit être rapide.



Versez dans un plat sur une
petite épaisseur

- Filmez la crème au contact avec le film alimentaire: le film doit recouvrir toute la surface de la crème en la touchant: cela évite la formation d'une sorte pellicule à sa surface due au dessèchement.



Filmez au contact

- Mettez le plat au frigo pour refroidir complètement avant utilisation.

Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Que vous l'aimiez au chocolat, à la vanille, au café, l'éclair est un des grands classiques de la pâtisserie française.

C'est à Antonin Carême que l'on doit cette petite merveille déclinée à partir d'une pâtisserie de forme allongée du 19^e siècle: la duchesse déjà réalisée à l'époque avec de la pâte à choux et des amandes.

Depuis son succès ne s'est jamais démenti au point que de nombreux chefs pâtisseries de renom comme Christophe Adam ou Philippe Conticini arrivent encore à les magnifier avec de nouvelles et sublimes créations.



Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat

Vous ne trouverez pas ci dessous la recette de la pâte à choux mais vous pouvez la retrouver dans la recette suivante en cliquant sur le lien suivant: **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**. La recette que vous y trouverez est pour environ 15 éclairs, une douzaine de religieuses ou une trentaine de chouquettes.

Nous allons traiter ci dessous 3 recettes différentes (Chouquettes, éclairs et religieuses au chocolat) mais qui sont très proches au niveau technique.

- La chouquette qui est un petit choux simplement saupoudré d'éclats de sucre.
- L'éclair que l'on ne présente plus et qui nécessite de

la crème pâtissière et du fondant pour sa réalisation.

- La religieuse qui est une déclinaison de l'éclair dans sa forme; en plus de la crème pâtissière et du fondant elle est décorée par de la crème au beurre.

Pour les chouquettes:

Vous n'aurez besoin que de:

- sucre perlé
- pâte à choux (voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

Préparation des chouquettes:

- Après avoir couché et doré vos chouquettes sur le **silpat**, recouvrez les généreusement de sucre perlé.



Recouvrez généreusement les chouquettes de sucre perlé

- Renversez la plaque au dessus d'un plat ou d'un **silpat**. Le sucre va adhérer aux chouquettes et le surplus retombe.



Renversez le trop versé de sucre perlé dans un plat

Vous pouvez conserver ce surplus de sucre perlé dans un récipient hermétique pour une prochaine fournée de chouquettes.

Vous n'avez plus qu'à enfourner et cuire selon les recommandations de cuisson de la recette Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite



Les chouquettes sont prêtes à cuire

A la sortie du four ne laissez pas les chouquettes à refroidir sur la plaque de cuisson mais faites les refroidir sur une grille pour éviter tout ramollissement. Elles sont prêtes à être croquées.

Pour les éclairs ou religieuses:

Ingrédients par ordre de préparation:

1/ pâte à choux (voir **Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite**)

2/la crème pâtissière :

- 1 litre de lait
- 90 g de sucre semoule (reparti en deux fois 45 g)
- 140 g de jaune d'œuf (un jaune fait environ 20 g)
- 270 g de chocolat de couverture à 55 % en pastilles ou coupé en petits morceaux
- 60 g maïzena ou féculé de maïs tamisée
- une gousses de vanille

3/ le fondant :

- 250 gr de fondant blanc (chez votre pâtissier ou à commander sur internet voir magasins et épiceries)
- sirop de base : 40 g d'eau, 50 g de sucre semoule, 1 grosse cuillerée à café de cacao en poudre

4/ la crème au beurre au café (seulement pour la décoration des religieuses):

- 75 g de lait entier
- 30 g de sucre semoule
- 60 g de jaune d'œuf (un jaune pèse environ 20 g)
- 30 g de sucre semoule (ce n'est pas une erreur: vous avez encore besoin de 30 g de sucre)
- 250 g de **beurre pommade** doux
- 6 g d'extrait de café

Préparation: le bon déroulement

Pour la préparation des choux ou religieuses respectez l'ordre suivant:

- Commencez par la pâte à choux (Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite): pour les religieuses vous devrez cuire deux fournées différentes. Une pour les têtes (couchées avec une douille de 9) et une pour les

corps (douille de 12). Ne mélangez pas différentes grosseurs pour la cuisson si vous voulez avoir une cuisson uniforme, les petites pièces prenant moins de temps à cuire que les grosses!

- Les éclairs sont couchés avec une douille de 15.
- Pendant la cuisson des choux ou éclairs préparez la crème pâtissière. Quand cette dernière est refroidie garnissez les éclairs ou les choux (têtes et corps des religieuses). Réservez les au frais.
- Préparez alors votre fondant et glacez les éclairs ou les choux (têtes et corps des religieuses). Déposez-les sur une grille que vous remettrez au frais.
- Si vous faites des religieuses vous pourrez alors préparer la crème au beurre pour leur décoration.

Préparation de la pâte à choux

Voir recette sur Pâte à choux: tous les secrets de sa réussite

Préparation de la crème pâtissière au chocolat (nécessaire aux éclairs et religieuses) et garnissage des choux

Il vous faut vous munir d'un fouet et d'un grand plat (type plat à gratin) qui vous servira à verser votre crème en petite épaisseur après cuisson. Vous aurez également besoin de film alimentaire et d'une grille.

- Versez les pastilles de chocolat dans un grand bol et réservez.
- Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur et à l'aide d'un petit couteau grattez chaque côté pour en extraire les grains que vous ajouterez à votre lait.



gratter la gousse de vanille

- Portez le lait, la moitié du sucre (45 g) et la vanille à ébullition tout en mélangeant avec un fouet pour éviter que le lait n'accroche dans le fond de la casserole. Retirez alors du feu et réservez juste le temps de blanchir les œufs (étape suivante).
- Dans un grand bol fouettez vivement les jaunes d'œufs et le sucre restant (45 g) pour les blanchir: les jaunes perdent leur belle couleur dorée et deviennent plus pâles.



Fouettez les jaunes et le sucre



Le mélange a blanchi

- Attention: évitez de laisser les jaunes et le sucre en contact trop longtemps: le sucre » brûle » les jaunes et cela altérera le résultat final. Donc restez concentré à votre poste jusqu'à ce que vous ayez finalisé votre crème!
- Ajoutez la maïzena tamisée aux œufs blanchis et mélangez délicatement.



Ajoutez la maïzena aux œufs

- Versez un peu de votre lait chaud dans cette préparation et fouettez pour bien lier le tout . Répétez l'opération 2 ou 3 fois de manière à ce que les œufs ne coagulent pas à cause de la chaleur.



Versez une partie du lait progressivement sur les œufs

- Reversez l'ensemble dans la casserole de lait toujours en mélangeant bien.



Reversez le tout dans la casserole de lait

- Remettre la casserole sur le feu.
- Pour cuire la crème portez ce mélange à ébullition 2 à 3 mn sans jamais arrêter de tourner avec votre fouet et en n'oubliant pas les coins de la casserole.



Remettre sur le feu et ne pas arrêter de mélanger sans oublier les bords!

- Quand la crème est assez épaisse retirez la du feu et versez les pépites de chocolat dedans. Quand le chocolat est fondu remettez sur le feu tout en continuant à mélanger.



Hors du feu versez les pépites de chocolat et mélangez

- Retirez dès que l'ébullition redémarre.



Remettre sur le feu jusqu'à reprise de l'ébullition

- Versez alors dans le grand plat en faible épaisseur. Il faut verser la crème sur une petite épaisseur pour favoriser son refroidissement qui doit être rapide.



Versez dans un plat sur une petite épaisseur

- Filmez au contact avec le film alimentaire: le film doit recouvrir toute la surface de la crème en la touchant: cela évite la formation d'une sorte pellicule à sa surface due au dessèchement.



Filmez au contact

- Mettez le plat au frigo pour refroidir complètement.

La crème est refroidie: c'est le moment de garnir les choux:

- Percez par en dessous chaque éclair de 3 petits trous et chaque choux d'un seul trou avec une douille n° 5.



Percez le dessous des choux
ou des éclairs

- Sortez la crème pâtissière du frigo et versez la dans une poche à douille équipée d'une douille n°5. La vidéo suivante vous montre comment préparez votre poche à douille.
- Garnir éclairs et choux par en dessous avec la poche en s'assurant qu'ils soient bien pleins : de la crème doit légèrement ressortir par les autres trous pour l'éclair. Raclez le trop plein avec un petit couteau.



Garnir les choux

- Rangez les éclairs ou choux régulièrement sur votre grille: de cette manière les coulures n'humidifieront pas le dessous de vos choux...
- Remettre au frais et passons au fondant.

Préparation du fondant au chocolat (nécessaire aux éclairs et religieuses) et glaçage des choux:

Commençons par le sirop. Vous aurez besoin d'un thermomètre de cuisson.

- Dans une casserole versez l'eau et le sucre pour faire le sirop.
- Portez à ébullition et ajoutez le cacao. Mélangez bien et retirez du feu.



Ajoutez le cacao au sirop

- Dans une autre casserole verser le fondant . Chauffez le à feu très doux en y ajoutant un peu du sirop au cacao de manière à détendre le fondant qui est assez épais. Vous n'aurez pas besoin de la totalité du sirop: donc versez le sirop sur le fondant par petite quantité et surveillez que le fondant devienne un plus liquide mais pas trop: il doit être sirupeux. La température de cuisson de ce fondant ne doit pas dépasser 37° sinon il perdra son brillant.



Le fondant est prêt

Votre fondant est prêt: vous allez glacer vos choux.

- Ressortez les choux du frigo.
- Trempez le dessus des éclairs ou de choux dans le fondant à 37 ° sans dépasser la moitié de leur corps. Essayez d'éviter de tremper vos doigts dans le fondant.
- Ressortez le choux ou éclair de manière verticale pour que le fondant s'écoule dans la casserole et pas sur les côtés de l'éclair ou du choux.
- Enlevez l'excédent avec votre doigt ou un spatule en lissant vers le bas (le chou ou l'éclair toujours en position verticale). Regardez bien la technique sur la vidéo suivante:
- Si vous faites des religieuses glacez un corps puis une tête et placez la tête sur le corps immédiatement de façon à ce que le fondant serve de « colle » en

refroidissant. L'opération est délicate car il vous faut des choux bien réguliers.

- Recommencez jusqu'à épuisement des pièces.
- Redéposez au fur et à mesure chaque éclair ou religieuse sur la grille et remettez le tout au frais.

Les éclairs sont prêts. Si vous avez choisi de faire des religieuses passons à la crème au beurre.

Préparation de la crème au beurre (nécessaire que pour la décoration des religieuses)

La quantité de crème va vous sembler importante pour ne réaliser que des petites décorations sur vos religieuses: mais il faut savoir que si vous en préparez moins il n'y aura pas assez de quantité dans votre poche à douille pour pouvoir travailler correctement...Donc n'hésitez pas à être généreux dans votre décoration.

La préparation de cette crème est plus facile à l'aide d'un robot équipé d'un fouet que d'un fouet à main. Vous aurez également besoin d'un thermomètre de cuisson.

- Préparez votre beurre pommade pour qu'il ait la consistance d'une crème épaisse, lisse et homogène en le travaillant à la fourchette après l'avoir coupé en tout petits morceaux. Résistez à la tentation de le passer au micro onde: il ne faut surtout pas qu'il fonde même en partie. N'hésitez pas à le sortir du frigo une heure avant pour pouvoir mieux le travailler.
- Fouettez les jaunes d'œufs et 30 g de sucre dans le bol de votre robot pour les blanchir.
- Dans une casserole faire chauffer le lait et 30 g de sucre. Portez à ébullition. L'idéal est d'atteindre 120°.
- Dès que l'ébullition est atteinte retirez du feu et

versez le lait immédiatement et très progressivement en filet mince sur les jaunes blanchis afin de ne pas les coaguler tout en continuant à fouetter vivement. Continuez à fouetter jusqu'à complet refroidissement. Cela prend 10 à 15 mn.

- D'où l'utilité d'un robot ménager type KitchenAid ou encore mieux Kenwood Cooking Chef (muni d'une plaque à induction vous maîtrisez la cuisson à 2 ° près donc plus d'angoisse de surcuisson ni besoin d'un thermomètre). Si vous pâtissez souvent c'est un bonne idée que d'investir dans ce type de robot même si le budget est un peu élevé vous ne le regretterez pas.
- La préparation doit redescendre à 30° pour pouvoir incorporer le beurre pommade sinon le beurre fondra.
- Incorporez le beurre et continuez à battre lentement: si vous fouettez trop vivement (surtout avec un fouet électrique) la température va de nouveau s'élever et le beurre risque de fondre.
- A la fin la préparation a doublé son volume et lorsque vous soulevez votre fouet elle fait le » bec »: des pics en forme de bec d'oiseau se forme sur le fouet.Vous obtenez une crème bien foisonnée : le beurre incorpore de l'air et s'allège.



Le « bec d'oiseau »

- Ajoutez alors l'essence de café.



Ajoutez l'essence de café

- Mettez la crème dans une poche avec une douille cannelée fine (n°3 ou 4)
- Réservez de suite au frais
- Ne perdez pas de vue que c'est une crème au beurre qui craint énormément la chaleur!

Maintenant vous pouvez décorer vos religieuses.

- Sortez les religieuses du frigo
- Il vous faut poser le choux sur un support un peu haut que vous pouvez faire tourner (un bol retourné par exemple).
- A l'aide de la poche façonnez des petites touches de crème sur la collerette de chaque religieuse; regardez bien la vidéo pour voir le bon geste.
- Attention à la manière dont vous tenez votre poche : si vous la mettez entièrement dans votre main vous allez la chauffer et le beurre risque de fondre... Donc twistez bien le haut de la poche et poussez avec votre main droite sur le fond de celle-ci et non sur ses côtés. Dirigez le geste en tenant le bout, côté douille, avec la main gauche. De cette manière vos mains n'entourent pas la poche, risquant ainsi de chauffer son contenu. Regardez sur la vidéo suivante la tenue de la poche et son maniement:

Les petits trucs en plus:

- Si vous désirez aromatiser une crème pâtissière avec un alcool ou une liqueur les ajouter après la cuisson...
- L'ajout de liquide acide comme le jus de citron est déconseillé: utilisez plutôt les zestes pour aromatiser.
- La crème au beurre peut être préparée à partir de différentes préparations: crème anglaise, appareil à génoise, appareil à bombe, meringue italienne...