

La religieuse fraise & litchi, telle une pomme d'amour

Une religieuse garnie d'une crème pâtissière onctueuse parfumée à la fraise & au litchi, puis recouverte de caramel rouge craquant à la manière d'une pomme d'amour.

La pâte à choux

Recette de Christophe Adam (l'éclair de génie)

- 160g d'eau,
- 70g de beurre coupé en petits morceaux,
- 90g de farine,
- 20g de lait,
- 160g d'œufs entiers battus en omelette,
- 3g de sucre,
- 3g de sel

LA PREPARATION DES CHOUX

- Préchauffez votre four à 250°C.
- Dans une casserole, versez l'eau avec le sel, le sucre, le beurre et le lait.
- Laissez bouillir quelques instants.
- Puis, hors du feu ajoutez la farine en une seule fois et mélanger quelques instants.

- Remettez sur le feu moyen, et avec une cuillère, remuez énergiquement pendant 1 minute pour dessécher la pâte.

Cela aura pour but d'enlever le plus possible, l'humidité de la pâte.

- La pâte sera prête lorsqu'elle se décollera des bords, et lorsque avec une cuillère, vous créez un sillon et qu'elle se referme doucement.
- Retirez du feu, et mettez votre pâte dans un saladier.
- Mélanger en trois fois, les œufs dans la pâte, et remuez bien pour les incorporez parfaitement à la pâte.
- Puis, remuez encore 1 minute, pour introduire de l'air dans votre pâte.

Cela aura pour but d'ajouter de l'air pour que la pâte à choux, monte bien à la cuisson.

- Mettez votre pâte dans une poche à douille, munie d'une douille cannelée.

Cela aura pour but de libérer plus facilement, l'humidité de la pâte à la cuisson.

- Pochez vos éclairs, choux, Paris-Brest sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, en les séparant bien car ils vont gonfler.



LA CUISSON DES CHOUX

- Éteignez le four, et enfournez la plaque pendant 10mn.
- Rallumez ensuite votre four à 160°C, et laissez cuire durant 30mn.
- N'ouvrez pas le four durant la cuisson, au risque de voir vos choux redescendre et ne plus remonter.
- La pâte à choux est cuite lorsqu'elle est dorée.
- Éteignez le four, et laissez-la à l'intérieur durant 15mn avec la porte du four entre-ouverte, pour la sécher.



La crème pâtissière

- 1/2 litre de lait,
 - 3 jaunes d'œufs,
 - 125g de sucre,
 - 60g de maïzena,
 - vanille,
 - quelques gouttes de colorant rouge liquide,
 - arôme fraise
-
- Portez à ébullition sur feu moyen le lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache.

- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la maïzena.
 - Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
 - Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers.
 - S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaississement de la crème.
 - Ajoutez quelques gouttes de colorant rouge.
 - Aromatisez votre crème.
 - Filmmez au contact et laissez refroidir.
-

Garnir vos choux

- Faites un petit trou, sous les choux.
 - Mettez votre crème pâtissière à la fraise, dans une poche avec une douille lisse.
 - Garnissez généreusement chaque choux, de crème pâtissière.
 - Entreposez les choux garnis, au frigo toute une nuit.
-

Le caramel rouge

- 120g de sucre en poudre,
 - 30g de glucose,
 - 4 gouttes de colorant rouge liquide
-
- Faites chauffer le sucre et le glucose, jusqu'à ce que le mélange ait une couleur ambrée.
 - Ajoutez le colorant rouge.
-

Le montage de la religieuse

- Plongez le plus grand chou entièrement dans le caramel, pour le recouvrir complètement.
 - Laissez reposer sur une grille.
 - Plongez le haut du petit chou, dans le caramel.
 - Collez le petit chou sur le grand.
-

Le trio d'éclairs au chocolat

Trio d'éclairs au chocolat, le régal des enfants pour le goûter. Une pâte à choux bien gonflée, une crème pâtissière aromatisée au chocolat, et un glaçage ou quelques éclats de pralin feront très bien mon affaire.

Suivez la recette de la pâte à choux, [étape par étape](#)



La crème pâtissière

- 1/2 litre de lait,
 - 3 jaunes d'œufs,
 - 125g de sucre,
 - 60g de maïzena,
 - vanille,
 - 100g de chocolat noir à 70% de cacao
-
- Portez à ébullition sur feu moyen le lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache.

- Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la maïzena.
 - Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
 - Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers.
 - S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaissement de la crème.
 - Au bain-marie ou au micro-onde, faites fondre le chocolat.
 - Mélangez le chocolat à la crème pâtissière.
 - Filmez au contact et laissez refroidir.
-

Garnir vos éclairs

- Faites un petit trou, sous les éclairs.
 - Mettez votre crème pâtissière au chocolat, dans une poche avec une douille lisse.
 - Garnissez généreusement chaque éclairs, de crème pâtissière.
 - Entreposez les éclairs garnis, au frigo toute une nuit.
-

Le glaçage

- 100g de chocolat à 70% de cacao,
- 4cl d'huile d'arachide

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde
 - Ajouter l'huile, bien mélanger.
-

Décorer vos éclairs

- 100g de chocolat à 70% de cacao,
- 4cl d'huile d'arachide

- Plongez les éclairs dans le glaçage.
 - Où bien parsemez du pralin sur la crème pâtissière
-



La pâte à choux, astuces & techniques





Recette de Christophe Adam (l'éclair de génie)

Ingrédients : 160g d'eau, 70g de beurre coupé en petits morceaux, 90g de farine, 20g de lait, 160g d'œufs entiers battus en omelette, 3g de sucre, 3g de sel

1. Préchauffez votre four à 250°C.
2. Dans une casserole, versez l'eau avec le sel, le sucre, le beurre et le lait.
3. Laissez bouillir quelques instants.
4. Puis, hors du feu ajoutez la farine en une seule fois et mélanger quelques instants.
5. Remettez sur le feu moyen, et avec une cuillère, remuez énergiquement pendant 1 minute pour dessécher la pâte.
Cela aura pour but d'enlever le plus possible, l'humidité de la pâte.
6. La pâte sera prête lorsqu'elle se décollera des bords, et lorsque avec une cuillère, vous créez un sillon et qu'elle se referme doucement.
7. Retirez du feu, et mettez votre pâte dans un saladier.
8. Mélanger en trois fois, les œufs dans la pâte, et remuez bien pour les incorporez parfaitement à la pâte.
9. Puis, remuez encore 1 minute, pour introduire de l'air

dans votre pâte.

Cela aura pour but d'ajouter de l'air pour que la pâte à choux, monte bien à la cuisson.

10. Mettez votre pâte dans une poche à douille, munie d'une douille cannelée.

Cela aura pour but de libérer plus facilement, l'humidité de la pâte à la cuisson.

11. Pochez vos éclairs, choux, Paris-Brest sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, en les séparant bien car ils vont gonfler.

Cuisson

1. Éteignez le four, et enfournez la plaque pendant 10mn.
2. Rallumez ensuite votre four à 160°C, et laissez cuire durant 30mn.
3. N'ouvrez pas le four durant la cuisson, au risque de voir vos choux redescendre et ne plus remonter.
4. La pâte à choux est cuite lorsqu'elle est dorée.
5. Éteignez le four, et laissez-la à l'intérieur durant 15mn avec la porte du four entre-ouverte, pour la sécher.

Idées de desserts PÂTE À CHOUX



Le Paris-Brest, au coeur coulant de praliné



8 personnes | budget : moyen | difficulté : confirmé
| préparation : 1h | cuisson : 30 mn

La pâte à choux

Ingrédients : 125g d'eau, 125g de lait entier ou de la poudre de lait (absorbera l'humidité de la pâte), 5g de sel fin, 5g de sucre semoule, 112g de beurre doux, 137g de farine tamisée, 5 œufs entiers battus, amandes effilées

Pour mon Paris-Brest, j'ai utilisé du lait, au lieu de la poudre de lait.

PREPARATION

1. Préchauffez le four à 250°C
2. Mélangez l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole.
3. Portez à ébullition et versez la farine tamisée.
4. Desséchez la pâte sur le feu en mélangeant vivement à la spatule sur feu doux.
5. Incorporez petit à petit les œufs battus. La pâte doit avoir une consistance homogène, non granuleuse et de texture malléable (on doit obtenir un petit bec non échancré en sortant la spatule, pour un travail facile à la poche. La pâte est prête, lorsqu'en faisant un sillon avec le doigt dans la pâte, celle-ci se referme doucement.

Astuce de Christophe Michalak : Mettre la pâte dans un saladier et la faire refroidir à 45°C tout en remuant énergiquement et sans arrêt pendant 3 à 4mn.

6. Pochez votre Paris-Brest : Sur une plaque beurrée, dressez une première couronne avec la pâte à choux. Puis une deuxième à côté de la première. Et enfin une troisième au-dessus des deux autres. Parsemez la pâte à choux, d'amandes effilées.



CUISSON (Technique de Christophe Michalak)

1. Éteignez votre four, et y placez la plaque durant 10mn.
2. Rallumez le four à 160°C et continuez la cuisson durant 20mn à 30mn, voir plus. N'ouvrez pas la porte du four, au risque de voir votre pâte à choux redescendre ... et ne plus remonter.
3. Sortez la plaque et laissez refroidir le Paris-Brest.



La crème pâtissière

Ingrédients : 200g de lait entier, 1 gousse de vanille grattée, 1 œuf entier, 2 jaunes d'œufs, 60 g de maïzéna

1. Faites bouillir le lait avec la vanille grattée.
2. Fouettez l'œuf et les jaunes d'œufs avec le sucre semoule. Ajoutez la maïzéna.
3. Hors du feu, versez sur le lait bouillant et faites

- cuire jusqu'à épaississement.
- Après cuisson, ajoutez le beurre en morceaux.
 - Filmez et laissez refroidir à 4°C.
-

La meringue italienne

Ingrédients : 250g de sucre semoule, 10 cl d'eau, 4 blancs d'oeufs, 1 pincée de sel

- Faites fondre le sucre dans l'eau sur feu doux.
 - Amenez à ébullition et laissez cuire jusqu'à 120°C.
 - Ôtez du feu et posez la casserole dans l'eau froide pour arrêter la cuisson du sucre.
 - Fouettez les blancs en neige avec le sel. Lorsqu'ils sont fermes, versez le sirop de sucre en un mince filet sur la paroi du saladier, sans cesser de fouetter jusqu'à ce que les blancs se raffermissent et prennent une couler blanche satinée.
-

La crème au praliné

Ingrédients : 300g de crème pâtissière, 200g de praliné en pâte, 150g de beurre doux, 40 g de meringue italienne

1. Mélangez la crème pâtissière avec le praliné.
 2. Ajoutez le beurre pommade et fouettez afin d'avoir une crème lisse et onctueuse.
 3. Ajoutez délicatement la meringue italienne.
-

Le cœur coulant praliné

Ingrédients : 3 cuillères à soupe de pâte de praliné, 1 à 2 cas de crème fleurette, 2 cas de meringue italienne

1. Faites chauffer la crème fleurette sur feu doux.
2. Mélangez le praliné à la crème chaude.
3. Ajoutez délicatement la meringue italienne.
4. La consistance doit être crémeuse, onctueuse et légèrement coulante. A la coupe du Paris-Brest, cette préparation devra couler.

Le montage

1. Coupez la couronne de pâte à choux aux deux tiers de la hauteur.
2. Garnissez le fond de la couronne de pâte à choux, de crème au praliné.
3. Pochez avec une douille cannelée en forme de rosace.
4. Faire un sillon au milieu de la crème.
5. Coulez dans le sillon, le cœur coulant au praliné
6. Recouvrir de crème au praliné, pour masquer le cœur coulant.
7. Déposez le haut de la couronne de pâte à choux, sur la crème au praliné
8. Saupoudrez de sucre glace.



Mes p'tits choux vanille



La pâte à choux

Recette de Christophe Adam (l'éclair de génie)

Ingrédients : 160g d'eau, 70g de beurre coupé en petits morceaux, 90g de farine, 20g de lait, 160g d'œufs entiers battus en omelette, 3g de sucre, 3g de sel

PREPARATION

1. Préchauffez votre four à 250°C.
2. Dans une casserole, versez l'eau avec le sel, le sucre, le beurre et le lait.

3. Laissez bouillir quelques instants.
4. Puis, hors du feu ajoutez la farine en une seule fois et mélanger quelques instants.
5. Remettez sur le feu moyen, et avec une cuillère, remuez énergiquement pendant 1 minute pour dessécher la pâte.

Cela aura pour but d'enlever le plus possible, l'humidité de la pâte.

6. La pâte sera prête lorsqu'elle se décollera des bords, et lorsque avec une cuillère, vous créez un sillon et qu'elle se referme doucement.
7. Retirez du feu, et mettez votre pâte dans un saladier.
8. Mélanger en trois fois, les œufs dans la pâte, et remuez bien pour les incorporez parfaitement à la pâte.
9. Puis, remuez encore 1 minute, pour introduire de l'air dans votre pâte.

Cela aura pour but d'ajouter de l'air pour que la pâte à choux, monte bien à la cuisson.

10. Mettez votre pâte dans une poche à douille, munie d'une douille cannelée.

Cela aura pour but de libérer plus facilement, l'humidité de la pâte à la cuisson.

11. Pochez vos choux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier cuisson, en les séparant bien car ils vont gonfler.



CUISSON

1. Éteignez le four, et enfournez la plaque pendant 10mn.
2. Rallumez ensuite votre four à 160°C, et laissez cuire durant 30mn.
3. N'ouvrez pas le four durant la cuisson, au risque de voir vos choux redescendre et ne plus remonter.
4. Les choux sont cuits, lorsqu'ils sont dorés.
5. Éteignez le four, et laissez-les à l'intérieur durant 15mn avec la porte du four entre-ouverte, pour les sécher.



La crème pâtissière

Ingrédients : 1/2 litre de lait, 3 jaunes d'œufs, 125g de sucre, 60g de maïzena, vanille

1. Portez à ébullition sur feu moyen le lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache.
2. Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la maïzena.
3. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers.

5. S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement. Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaissement de la crème.
 6. Filmez au contact et laissez refroidir.
-

Garnir vos choux

Ingrédients : 100g de chocolat à 70% de cacao, 4cl d'huile d'arachide

1. Faites un petit trou, sous les choux.
 2. Mettez votre crème pâtissière à la vanille, dans une poche avec une douille lisse.
 3. Garnissez généreusement chaque chou, de crème pâtissière.
 4. Entreposez les choux garnis, au frigo toute une nuit.
-

Glacer les choux

Ingrédients : 100g de chocolat à 70% de cacao, 4cl d'huile

d'arachide

1. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde
 2. Ajouter l'huile, bien mélanger.
 3. Plongez la tête du chou dans le chocolat.
-
-

Paris-Brest classique



8 personnes | budget : moyen | difficulté : confirmé
| préparation : 1h | cuisson : 40 mn

La pâte à choux

Ingrédients : 20cl d'eau, 120g de farine, 20g de sucre, 60g de beurre, 1 pincée de sel, 3 oeufs, 20g d'amandes effilées

1/ Portez à ébullition le beurre et l'eau. Puis versez la farine en une seule fois.

2/ Remettez sur le feu pour dessécher la pâte, et remuez énergiquement durant quelques minutes. On doit obtenir une pâte assez ferme.

3/ Puis hors du feu, incorporez les œufs un par un.

4/ Sur une feuille de papier cuisson, dressez deux couronnes de pâte à choux, côte à côte et en utilisant une poche avec une douille ronde. Puis à cheval sur les deux couronnes, en dressez une troisième.

5/ Avec un œuf battu, badigeonnez les couronnes de dorures, puis parsemez d'amandes effilées.

6/ Enfournez 20 min à 200°C.

Ne surtout pas ouvrir la porte du four avant la fin de la cuisson.

La crème pâtissière pralinée

Ingrédients : 1/2 litre de lait entier, 3 jaunes d'œufs, 125g de sucre, 100g de pâte de praliné, 30g de farine, 30g de maïzéna, vanille

1/ Portez à ébullition sur feu pas trop vif 45 cl de lait avec la vanille dans une casserole à fond épais, au préalable humidifiée pour éviter que la caséine du lait n'attache.

2/ Blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre à l'aide d'un

fouet.

3/ Ajoutez la farine et la maïzena tamisées puis les 5 cl de lait froid. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

4/ Ajoutez en remuant un tiers du lait bouillant, puis le 2ème tiers.

5/ S'assurer que le lait n'ait pas attaché dans la casserole. Remettre le tout sur le feu moyen et amenez à ébullition en remuant énergiquement.

6/ Cuire environ 20 secondes, jusqu'à épaississement de la crème.

Le montage du Paris-Brest

1/ Découpez le haut de la couronne de pâte à choux.

2/ Garnissez de crème pralinée, à l'aide d'une poche à douille cannelée.

3/ Recouvrez avec le chapeau.

4/ Et saupoudrez de sucre glace.

