



PARIS-GRENOLE

pour 20 roues en pâte à choux :

Crème pâtissière : pour 400g

25cl lait entier - 1/2 gousse de vanille - 3 jaunes d'oeufs - 25g Maïzena - 60g sucre semoule - 50g beurre doux –

Bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée. Laisser infuser 10 minutes. Retirer la gousse. Pendant ce temps, verser les jaunes d'oeufs dans un cul de poule (ou saladier), avec le sucre et la Maïzena. Fouetter (sans faire blanchir). Porter de nouveau à ébullition le lait vanillé. En incorporer 1/3 au mélange jaunes d'oeufs, sucre, etc, puis le reste de lait tout en fouettant. Reverser dans la casserole et cuire sur feu vif en fouettant vivement jusqu'à ce que la crème épaisse. Retirer du feu. Ajouter le beurre et fouetter afin de bien l'incorporer. Verser la crème sur un film alimentaire. Bien envelopper. Réserver au réfrigérateur.

Crème au beurre légère :

meringue italienne :

40g d'eau - 100g sucre semoule - 70g blancs d'oeufs - 35g sucre semoule –

Dans une casserole, mettre l'eau et 100g de sucre semoule. Chauffer sur feu doux et amener à ébullition jusqu'à 118°. Dès que le thermomètre atteint 114°, monter les blancs d'oeufs en neige avec les 35g de sucre en fouettant à pleine vitesse. Verser le sirop cuit (à 118°) délicatement sur les blancs montés en laissant tourner à vitesse moyenne jusqu'à refroidissement. Réserver dans un bol.

crème au beurre : pour 500g

3 jaunes d'oeufs - 140g sucre semoule - 50g d'eau - 180g beurre mou –

Fouetter vivement les jaunes d'oeufs à l'aide d'un fouet électrique. Dans une casserole, cuire le sucre semoule et l'eau à 118°. Le verser sur les jaunes et battre vivement : le mélange blanchit et fait ruban.

Travailler au batteur le beurre mou pour obtenir une crème lisse. Y ajouter la préparation de jaunes d'oeufs. Mélanger au batteur à vitesse lente, puis ajouter la moitié de la meringue italienne froide *. Mélanger délicatement toujours au batteur. Réserver couvert d'un film alimentaire à température ambiante.

Crème mousseline :

400g crème au beurre légère - 250g crème pâtissière -150g pâte de pistache –

Monter la crème au beurre au batteur. Travailler au fouet la crème pâtissière. Y ajouter la crème au beurre, puis la pâte de pistache. Fouetter jusqu'à complète absorption. Réserver au froid, filmée.

Pâte à choux :

125g d'eau - 1/2 càc sucre semoule - 1/4 càc sel fin - 55g beurre - 70g farine tamisée - 1 pointe de couteau de levure chimique - 3 petits oeufs entiers - 1 jaune d'oeuf pour la dorure - QS pistaches torréfiées (8minutes à 150°) et concassées au couteau -

Tracer sur une feuille de papier sulfurisé, 20 ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 7cm. Poser la feuille sur la plaque à pâtisserie.

Préchauffer le four à 180°.

Dans une casserole, verser l'eau, le sucre, le sel et le beurre. Chauffer à feu moyen. Quand le mélange bout, retirer la casserole du feu, verser d'un coup la farine. Tourner vivement à l'aide d'une spatule en bois. Remettre à cuire sur le feu jusqu'à ce que l'ensemble forme une boule. Laisser cuire 1 minute. Verser dans le bol du Kitchen... muni de l'accessoire "feuille", mettre en route à vitesse moyenne. Ajouter 1 pointe de couteau de levure chimique. Tout en tournant verser petit à petit les 3 oeufs battus. Le mélange obtenu doit être ni trop dur, ni trop mou. Verser dans une poche à douille muni d'une douille de 8 mm. Former des cercles de pâte sur la feuille papier sulfurisé. Dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Répartir les pistaches torréfiées et concassées. Enfourner et cuire 5 minutes porte du four entrouverte puis 20 minutes porte fermée (ne jamais l'ouvrir pendant les 20 minutes). Laisser refroidir sur une grille. A l'aide d'un couteau à pain, découper dans la largeur les cercles. Pocher à l'aide d'une douille cannelée de 8mm, la crème mousseline dans la partie inférieure. Poser délicatement les couvercles. A l'aide d'une "passette", saupoudrer du sucre glace sur chacun.**

Ces petits "Paris-Grenoble" se conservent au réfrigérateur se conservent 2 à 3 jours (conseil de C.F.) dans une boîte hermétique (type TUPP.....).

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr