



PETIT CHOU *si* TENDRE *à la* CRÈME *de* CAFÉ

INGRÉDIENTS

Pour 24 petits choux environ

Pour les petits Choux (pour 500 g de pâte) :

100 g de farine
3 œufs
10 cl de lait
10 cl d'eau
75 g de beurre
2 g de sel

Pour la pâtisserie au café :

60 cl de lait entier
60 g de Maïzena
80 g de sucre en poudre
4 jaunes d'œufs
55 g de café en grains
grossièrement moulu

Pour le glaçage rose :

200 g de fondant blanc
Colorant alimentaire rouge
Arôme naturel de rose
Cristaux de sucre rose et blanc

PRÉPARATION

des petits Choux



Dans une casserole, placez l'eau, le lait, le beurre et le sel. Portez à ébullition à feu moyen puis retirez.



Ajoutez la farine d'un trait puis mélangez à la cuillère en bois jusqu'à ce que la préparation forme une boule qui se détache des parois de la casserole. Remettez sur le feu et faites sécher la pâte 1 min env. en mélangeant énergiquement.



Versez cette pâte dans un saladier. Étalez-la sur le fond et les parois à la spatule pour qu'elle refroidisse un peu. Puis ajoutez 2 œufs, l'un après l'autre, en mélangeant énergiquement à chaque fois. Battez le 3ème œuf en omelette et incorporez-le peu à peu, jusqu'à ce que la pâte soit lisse et forme un bec sur la spatule quand on la soulève.



Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante. Fixez une douille N°10 ou 12 unie sur une poche puis remplissez la poche de pâte à choux.



Dressez des choux de 4 cm de diamètre sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, en les espaçant de quelques centimètres.



Faites cuire les choux 35 à 40 min.



PRÉPARATION

de la pâtissière au café



Faites bouillir le lait. Ajoutez le café moulu, couvrez et laissez infuser 30 min.



Dans un saladier, fouettez ensemble les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



Ajoutez la Maïzena, en fouettant toujours.



Filtrez le lait à travers une passoire fine, au-dessus du mélange précédent. Mélangez soigneusement, reversez dans la casserole et remettez sur le feu. Portez à ébullition et laissez cuire 3 mn sans cesser de mélanger.



Retirez du feu, versez dans un saladier, posez un film alimentaire sur la surface de la crème, et laissez complètement refroidir.



Pour garnir les choux, placez la crème dans une poche munie d'une douille unie N°7. Percez le fond des choux (avec la pointe d'un couteau) et remplissez les choux de crème pâtissière au café.

PRÉPARATION

du glaçage rose



Faites tiédir le fondant sur feu doux en le mélangeant jusqu'à ce qu'il atteigne 37°C (c'est à peine tiède quand on le touche) : le fondant se liquéfie et il forme un ruban quand on le soulève avec la spatule.



Parfumez-le avec quelques gouttes d'arôme de rose. S'il n'est pas assez souple, rajoutez 1 cuil. à café d'eau.



Pour colorer le fondant, trempez la pointe d'un cure-dent en bois dans le flacon de colorant, puis piquez-en la surface du fondant ici et là. Mélangez et continuez à ajouter du colorant de cette façon jusqu'à obtenir la teinte souhaitée.



Trempez le haut des choux dans le fondant et lissez si nécessaire à la spatule.



Laissez durcir quelques minutes.



Parsemez le fondant avec des cristaux de sucre rose et blanc.