

# Chou printanier



## Ingrédients

Préparation : 40 minutes    Cuisson : 40 minutes    Repos : 1 heure

---

### Craquelin

80g Beurre demi-sel  
100g de Farine  
80g de Cassonade

### Pâte à choux

40g de lait entier  
50g d'eau  
50g de farine  
40g de beurre  
2g de sucre  
1g de sel  
2g de vanille  
90g d'œufs

### Cake

50g de farine  
1 œufs  
37g de beurre  
45g de sucre  
3g de levure

### Crème fruitée

230g de purée de cassis  
230g de purée de framboise  
115g de lait  
92g de sucre  
7g de pectine  
17g de maïzena  
138g de beurre  
6 gouttes d'arôme violette

### Crème mascarpone cassis violette

220g de crème  
220g de mascarpone  
44g de sucre  
132g de purée de cassis  
20 goutte d'arôme violette

### Chocolat rocher

250g de chocolat  
60g de pralin  
40g d'huile de pépin de raison  
Colorant vert pistache liposoluble

---

A vos marques !  
Prêt ?  
Pâtissez !

## Déroulé de la recette

### Craquelin

Mélanger ensemble les ingrédients.

Aplatir entre deux feuilles de papier cuisson et réserver au réfrigérateur.

Juste avant d'enfourner les choux, emporte-pièce le craquelin

### Pâte à choux

Dans une casserole faire chauffer, l'eau le lait et le beurre. Lorsque le beurre a fondu ajouter la vanille et le sucre.

A ébullition ajouter en une seule fois la farine, et dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords. Au robot, muni de la feuille, laisser légèrement refroidir la pâte.

Emulsionner ensuite la pâte en ajoutant petit à petit les œufs.

La pâte doit être lisse et homogène.

Dans une poche à douille verser la pâte et pocher dans un moule dôme de 4cm de diamètre. Congeler ensuite votre pâte.

Détailler des cercles de craquelin de la taille des dômes de votre pâte à choux. Les déposer sur la pâte à choux sortie du congélateur et cuire pendant 33 minutes à 170° (Attention cela dépend de la taille de vos choux et de votre four. A surveiller.)

### Crème fruitée

Cuire comme un crèmeux en mélangeant la pectine avec le sucre et la maïzena.

Ajouter un peu de purée froide.

Cuire comme une crème pâtissière.

A 30°, ajouter le beurre et l'arôme, puis mixer.

Filmer au contact et réserver.

### Cake

Préchauffer le four à 160 °C (th. 5-6).

Mettre le beurre à fondre.

Blanchir les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le sucre soit bien amalgamé. Ajouter alors la farine, la levure et le beurre fondu froid. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajouter les parfums de votre choix (zestes de citron, orange...) et mélanger.

Verser la pâte dans un moule dôme.

Enfourner la pâte dans le four préchauffé à 160°C (th.5-6) pendant 10 min.

Sortir du four et démouler à froid.

# Jean Emmanuel

& Co

## Crème mascarpone

La veille, faire chauffer la purée de cassis et le sucre pour faire fondre ce dernier. Réserver au réfrigérateur. Mélanger tous les ingrédients et montée en chantilly.

## Montage

Garnir es choux de crème cassis framboise violette. Et mettre au congélateur pendant 30 minutes. Sortir les choux du congélateur et les tremper dans le glaçage rocher. Laisser couler le surplus et déposer sur un papier cuisson, et réserver au réfrigérateur le temps que le glaçage fige. Sortir du réfrigérateur et déposer un dôme de cake, puis recouvrir de chantilly cassis violette, comme si on déposait un glaçage de cupcake.

**Bonne dégustation !!!**

