

PIECE MONTEE – CROQUE EN BOUCHE

Recette Michel 6/04/2013

PATE A CHOUX

- ❖ 370 gr d'eau
- ❖ 150 gr de beurre
- ❖ 5 gr de sel
- ❖ 12 gr de sucre
- ❖ 225 gr de farine
- ❖ 6 œufs entiers

CREME PATISSIERE

- ❖ 150 gr de sucre
- ❖ 1 litre de lait
- ❖ 60 gr de farine
- ❖ 60 gr de Maïzena
- ❖ 8 jaunes d'œuf

NOUGATINE

- ❖ 500 gr de sucre en morceaux
- ❖ 150 gr d'eau
- ❖ ¼ de jus de citron (ou vinaigre blanc)
- ❖ 250/300 gr d'amandes effilées

CARAMEL

- ❖ 100 gr d'eau
- ❖ 400 gr de sucre
- ❖ Citron

REALISATION / Pâte à Choux

- ❖ Faire bouillir l'eau, le beurre, le sel et le sucre
- ❖ En une seule fois verser la farine – remuer
- ❖ Remettre sur le feu quelques secondes pour décoller la pâte
- ❖ Hors du feu, incorporer un à un les œufs entiers en travaillant bien entre chaque.

Si le mélange vous paraît trop épais, vous pouvez ajouter un peu de blanc d'œuf

- ❖ . Sur une plaque beurrée ou garnie de papier sulfurisé,
- ❖ déposer des petits tas de pâte que vous badigeonnerez de blanc d'œuf.
- ❖ CUIRE à 180/200° environ 25/30 min.
- ❖ Les choux doivent être bien dorés et fermes.
- ❖ Dès la cuisson terminée, détacher les de la plaque de cuisson.



CREME PATISSIERE

Recette Michel 6/04/2013

- ❖ . Passer une casserole sous l'eau froide et versez-y le lait
- ❖ . Ajouter la gousse de vanille (ou le sucre vanillé)
- ❖ . Fouetter les jaunes d'œuf et le sucre
- ❖ . Ajouter la farine et la maïzena – en mélangeant rapidement
- ❖ . Lorsque le lait arrive à ébullition, verser en plusieurs fois sur la préparation en fouettant.
- ❖ puis remettre sur le feu quelques minutes pour cuire les farines
- ❖ . Parfumer à votre convenance
- ❖ . Etaler cette crème pour la refroidir
- ❖ . Couvrir et garder au réfrigérateur

NOUGATINE

- ❖ Faire caraméliser le sucre, l'eau et le citron
- ❖ Chauffer légèrement les amandes, puis les verser dans le caramel
- ❖ Bien mélanger. Laisser refroidir afin d'obtenir un mélange souple
- ❖ à étaler puis à ranger dans les moules légèrement huilés (voir photo)
- ❖ Conserver une partie pour réaliser un décor à « la Michel »

MONTAGE

- ❖ Percer le base des choux avec un poinçon créant un orifice pour y incorporer la crème à l'aide de la poche à douille.
- ❖ En vous aidant de la pointe du couteau, trempez une première fois la face bombée dans le caramel
- ❖ Pour le montage en pyramide, à l'aide d'un cône en carton ou comme Michel (voir photo)
- ❖ Trempez un peu le bord des choux afin de les coller les uns aux autres en les intercalant pour en placer un dans chaque creux.

- ❖ La base de votre pièce montée est obtenue avec la nougatine démoulée.

- ❖ Terminer le décor avec les roses réalisées en pâte d'amande et les dragées.