



CHOUX CARAMEL BEURRE SALÉ



La pâte à choux : Pour une vingtaine de choux, variable selon leur taille : 125g d'eau, 125g de lait, 5g de sel, 5g de sucre, 125g de beurre, 165g de farine T45, 250g d'œufs entiers.

Portez lentement à ébullition le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu ajoutez en une seule fois la farine tamisée. Remettez sur le feu et desséchez à feu doux et à la spatule environ 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Mettez le pâton dans le bol du robot équipé du fouet plat, faites tourner pour le refroidir un peu. Fouettez légèrement les œufs dans un bol avant de les incorporer petit à petit à la pâte et attendez qu'elle soit bien homogène avant chaque ajout. Dressez les choux à la poche sans attendre, rayez légèrement le dessus avec une fourchette trempée dans de l'œuf battu. Faites cuire environ 35min dans un four préchauffé à 180° chaleur statique **sans ouvrir le four**. Laissez-les éventuellement 5min de plus four éteint.

La crème au caramel beurre salé à réaliser la veille : 100g de sauce caramel beurre salé*, 100g de crème liquide entière, 2g de gélatine soit 1 feuille, 150g de mascarpone, 35g de jaunes d'œufs.

Faites ramollir la gélatine dans beaucoup d'eau froide. Dans une casserole mélangez la sauce caramel, la crème, les jaunes et la gélatine essorée. Faites cuire à la nappé à 83/84°. Laissez refroidir à 30°, incorporez le mascarpone et à l'aide du **mixer plongeant*** mixez une petite minute. Réservez une nuit au réfrigérateur puis au moment de garnir les choux montez la crème un peu comme une chantilly.

La finition : Coupez les choux horizontalement, garnissez-les de crème caramel à l'aide d'une poche munie d'une douille cannulée, poudrez le chapeau de sucre glace, réservez 1 heure au réfrigérateur et dégustez.