



1. La veille, réalisez le craquelin et la crème pâtissière.
2. **Pour le craquelin :**
Mettez tous les ingrédients dans la cuve de votre robot (coupez le beurre en petits dés) et mélangez.
À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement (2 à 3 mm d'épaisseur) la préparation entre deux feuilles de [papier guitare](#) (à défaut prenez des feuilles de papier cuisson) et réservez au congélateur. Si vous n'avez pas le temps de le faire la veille, mettez-le au minimum 20 mn au congélateur (il faut que le craquelin soit bien dur pour qu'il puisse ensuite être manipulé).
3. **Pour la crème pâtissière :**
Dans une casserole, portez à ébullition le lait, la moitié du sucre (25 g) et les gousses de vanille fendues et grattées.
Pendant ce temps, [blanchissez](#) les jaunes avec le reste de sucre puis ajoutez la Maïzena et la farine [tamisées](#).
Ajoutez doucement le mélange à base de lait chaud. Une fois mélangé, remettez le tout dans la casserole et portez à ébullition pendant 3 à 4 mn.
Versez la crème pâtissière dans un grand plat peu profond et [filmez au contact](#).
Mettez ensuite le plat dans un autre plus grand rempli de glaçons afin de faire refroidir rapidement la crème. Une fois froide, mettez-la au réfrigérateur.
4. Le lendemain, réalisez votre **pâte à choux** :
Dans une casserole, versez le lait, l'eau, le sel, le sucre, le beurre et portez à ébullition. Hors du feu ajoutez la farine et mélangez. Remettez la casserole sur feu vif pour dessécher la pâte. Cette étape est importante : il faut remuer jusqu'à ce que la pâte commence à accrocher légèrement le fond de la casserole. Versez ensuite la pâte dans le bol de votre robot muni du batteur feuille et incorporez les œufs petit à petit, à petite vitesse, jusqu'à ce que la pâte soit légèrement élastique. La pâte ne doit être ni trop ferme, ni trop molle (si c'est le cas, ne versez pas la totalité des œufs, à vous de juger et d'adapter). Versez la pâte dans une poche à douille munie de la douille. Sur une plaque de cuisson couverte de papier cuisson, dressez les choux. Essayez de faire des choux de taille identique, +/- 5 cm de diamètre. Ne les faites pas trop rapprochés, ils vont gonfler lors de la cuisson.
5. Mettez le bol et le fouet de votre robot dans le réfrigérateur afin qu'ils soient bien froids quand vous réaliserez la chantilly.
6. Préchauffez votre four à 160°C.

Difficile
2h00 de préparation
1h00 de cuisson
Assez cher
Veggie

Ingrédients pour 10 pers. :

Les quantités ci-dessous vous permettront de réaliser une **douzaine de gros choux** (adaptez ensuite en fonction du nombre de vos invités, cependant si vous n'êtes pas très à l'aise avec le maniement de la poche à douille - ce qui est mon cas ! -, je vous recommande d'en faire un peu plus au cas où certains choux seraient ratés...).

Le matériel dont vous aurez besoin :

- Un robot équipé d'un batteur feuille et d'un fouet (idéalement le Kitchen Aid),
- Un emporte-pièce rond de +/- 35 mm de diamètre (à adapter en fonction de la taille de vos choux),
- Une poche à douille et douille n°11 (mais une douille légèrement plus petite ou plus grande fera également l'affaire !)

Pour le craquelin (qui donnera le côté croustillant aux choux) :

- 100 g de **beurre** bien froid
- 125 g de **sucre cassonade**
- 125 g de **farine T55**

Pour la crème pâtissière :

- 340 g de **lait entier** (frais de préférence)
- 70 g de **jaune d'œuf**
- 50 g de **sucre en poudre**
- 4 gousses de **vanille** (de qualité !)
- 20 g de **Maïzena**
- 20 g de **farine T55**



7. Sortez le craquelin du congélateur. À l'aide de l'emporte-pièce, réalisez autant de disques que vous aurez de choux. Faites les disques délicatement, la pâte a tendance à s'émietter (vous pouvez en rater quelques-uns, vous avez beaucoup plus de pâte que nécessaire...). Mettez délicatement un disque de craquelin sur le dessus de chaque chou. Si le disque s'est effrité, ce n'est pas grave, mettez les miettes sur le dessus du chou. Le craquelin va fondre lors de la cuisson. Enfouissez pour 35 à 40 mn en fonction de votre four et de la taille de vos choux. Il faut qu'ils soient légèrement dorés. Mettez-les à refroidir sur une [grille de refroidissement](#).
8. Préparez la **chantilly** :
Sortez le bol, le fouet et la crème du réfrigérateur et montez-la en chantilly (si besoin, regardez les conseils dans le paragraphe "Astuces" plus bas).
Sortez la crème pâtissière. Versez-la dans un saladier. Lissez-la délicatement à l'aide d'une spatule. Ajoutez la chantilly, et toujours très délicatement avec la spatule, mélangez les deux crèmes. Mettez le tout dans une poche à douille munie de la douille.
9. **Garnissage des choux et dressage** :
À l'aide d'un petit couteau-scie, coupez délicatement chaque chou à mi-hauteur. Garnissez généreusement la base de chaque chou de crème pâtissière à la chantilly puis remettez le haut des choux en place. Disposez les choux sur un plat de service en les serrant bien côte à côte, de façon à former une couronne. Mettez la poudre de thé matcha dans une petite passoire et saupoudrez-en délicatement les choux. Servez aussitôt ou réfrigérez quelques heures en attendant de servir.



Le secret de la pâtisserie c'est la rigueur, il faut doser au gramme près !

Si vous n'êtes pas à l'aise avec les poches à douille, regardez ce tuto réalisé par L'atelier des Chefs : <https://www.atelierdeschefs.fr/fr/techniques-de-cuisine/69-utiliser-une-poche-a-douille.php>

Étaler bien finement la pâte des craquelins pour faciliter le développement des choux à la cuisson. Si les craquelins peuvent être réalisés le jour-même, la crème pâtissière en revanche doit impérativement être réalisée la veille sinon elle sera molle et ne tiendra pas.

Quelques conseils pour réussir votre pâte à choux : trouvez la bonne texture, ne la desséchez ni trop, ni pas assez ! La pâte doit se mettre en boule naturellement, elle doit être brillante et commencer à accrocher légèrement au fond de la casserole. De même, lorsque vous incorporerez ensuite les œufs battus, la pâte doit être élastique : si vous faites une trace avec votre index sur la pâte, elle doit se refermer légèrement sur elle-même.

N'ouvrez pas la porte de votre four pendant la cuisson de vos choux sinon ils dégonfleraient. Et ne mettez pas plus de deux plaques de cuisson dans votre four, il faut que l'air puisse circuler facilement.

Si vous n'avez pas le temps de faire la pâte à choux le jour même, vous pouvez faire les choux la veille et les conserver dans une boîte hermétique ou les congeler. Pour les décongeler, mettez-les 3 mn dans un four préchauffé à 160°C. Et pour réussir votre chantilly : choisissez une crème liquide entière. N'utilisez pas de crème allégée, elle ne monterait pas. Placez votre fouet et votre récipient dans le réfrigérateur au moins 1h00 à l'avance (30 mn au congélateur si vous avez oublié ou placez votre récipient dans un autre rempli de glaçons). Plus votre crème est froide, plus elle montera facilement. Fouettez la crème à petite vitesse au début pour éviter qu'elle n'emprisonne une trop grande quantité d'air. Vous pouvez accélérer au fur et à mesure.

Si vous avez besoin de comprendre les différents types de sucre, [cliquez ici](#).

Pour la pâte à choux :

- 125 g d'eau
- 125 g de **lait entier** (frais de préférence)
- 4 g de **sucre** en poudre
- 4 g de **sel**
- 112 g + 10 g pour graisser la plaque de cuisson de **beurre**
- 140 g de **farine T55**
- 250 g d'**œufs** (que vous aurez battus dans un verre doseur)

Pour la chantilly :

- 150 g de **crème liquide** entière

Pour le dressage :

- 1 à 2 c. à soupe de poudre de **thé matcha**

Variantes :

À la place du thé matcha, trempez le haut des choux dans un caramel liquide (faites très attention de ne pas vous brûler). Pour réaliser le caramel, versez 20 g d'eau et 150 g de sucre en poudre dans une casserole. Portez à légère ébullition puis ajoutez 25 g de glucose. Nettoyez les bords de la casserole avec un pinceau imbibé d'eau. Stoppez le feu quand le caramel a une jolie couleur blonde et plongez le dessous de la casserole dans un bac d'eau froide (pour stopper la cuisson).

Une autre option pour les très gourmands : refaites une 2ème chantilly et dressez-la joliment au centre de la couronne. Prévoyez 200 g de crème fleurette, 100 g de mascarpone (que vous ajouterez à la fin, avec 25 g de sucre et 1 demi-cuillère à café de vanille en poudre).