

Chouquettes fourrées à la crème chantilly vanillée

Posted By Anne On 2 mars 2014 @ 15 h 32 min In Biscuits,Desserts de fête | [396 Comments](#)

Si vous êtes déjà allés au Cap Ferret et que vous n'êtes pas allés acheter des **dunes blanches** chez Pascal, laissez moi vous dire que vous avez raté votre vie. Ces petits choux fourrés d'une crème aérienne sont délicieux. Pascal les garnit d'un mélange de chantilly et crème pâtissière.

Je me suis dit que j'allais essayer d'en faire moi même. Alors évidemment, ce ne sont pas les mêmes (j'ai préféré faire la taille au dessus niveaux choux) et j'ai juste fourré avec une crème chantilly vanillée. Mais je peux vous dire que nous nous sommes régaliés.

la recette des chouquettes fourrées à la crème chantilly vanillée

Pour une vingtaine de chouquettes taille L (ou une quarantaine de petits)

1/4 de litre d'eau
1/2 cuillère à café de sel
50 g de sucré en poudre
80 g de beurre
125 g de farine
4 gros œufs (le volume des œufs doit être égal au volume d'eau)
1 gousse de vanille
sucré en grains

Pour la crème chantilly vanillée :

40 cl de crème fraîche liquide entière (bouchon rouge). J'ai utilisé celle au Mascarpone sortie récemment pour plus de tenue

60 g de sucre glace

1 gousse de vanille

Pour la décoration :

Sucre glace

Faites chauffer dans une casserole l'eau avec le sel, le sucre en poudre et le beurre.

Quand ce dernier est fondu, versez d'un coup la farine

et mélangez vigoureusement avec une cuillère en bois sur feux doux jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.

Hors du feu, incorporez un oeuf et mélangez jusqu'à complète absorption de celui-ci par la pâte.

Procédez de la même manière pour les trois autres œufs.

Fendez la gousse de vanille, récupérez les graines avec la lame d'un couteau et mettez les dans la pâte à choux.

Mélangez.

Préchauffez votre four à 200°C.

Déposez sur une plaque ou un lèche-frite recouvert de papier sulfurisé (ou d'une toile silicone) des cuillerées à café de pâte espacées de deux à trois centimètres puis disposez sur chaque quelques grains de sucre. Si vous êtes à l'aise avec une poche à douille, utilisez-la, le résultat sera plus joli, plus régulier.

En gros plan :

Mettez au four à mi-hauteur pendant 20 minutes puis baissez le thermostat jusqu'à 175°C et laissez encore cuire 25 autres minutes (étape essentielle pour faire sécher les chouquettes et éviter qu'elles ne ramollissent à la sortie du four). Si vous faites des petits chouquettes, 15 minutes d'abord puis 15 minutes ensuite à la place de 25.

Donc ceux qui ont besoin d'être rassurés :

petites chouquettes : 15 mn à 200°C puis 15 mn à 175°C.

grosses chouquettes : 20 minutes à 200°C puis 25 mn à 175°C.

Une fois les chouquettes cuites, laissez-les refroidir au moins 15 minutes.

puis, à l'aide d'une douille ou la pointe d'un couteau, faites un trou sous la chouquette.

Préparation de la chantilly vanillée : Fouettez à grande vitesse de la crème fleurette entière (bouchon rouge) avec le sucre et la vanille.

Déposez cette préparation dans une poche à douille et fourrez les choux.

Un délice !

Il ne vous reste plus qu'à les saupoudrer de sucre glace (à travers une petite passoire grille fine, c'est que qui donne le plus joli résultat).

Pour ceux qui les préfèrent toutes faites :

=> Boulangerie Chez Pascal

46 Route Cap Ferret

Grand Piquey

33950 Lège Cap Ferret

Et bientôt à Bordeaux, rue de la Vieille Tour.

URL to article: <https://www.papillesetpupilles.fr/2014/03/chouquettes-fourrees-a-la-creme-chantilly-vanillee.html/>

Copyright © 2005-2012 Papilles et Pupilles. Tous droits réservés. All rights reserved.