



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...



Sole saint-honore



Ingrédients pour la Pâte à Choux:

- ¼ l d'eau
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 75 g de beurre
- 150 g de farine
- 4 œufs moyens

Préchauffer le four Th°6 Dans une casserole faire bouillir l'eau, le beurre et le sucre. dès l'ébullition, retirer du feu, jeter la farine d'un seul coup et remuer énergiquement à la spatule, une boule se détache de la casserole.

Casser les œufs un à un en remuant bien entre chaque. la pâte doit être souple mais pas trop liquide. A l'aide d'une poche à douille, dresser des mini choux sur une toile de cuisson pain d'environ 2 cm de diamètre.



Sur un fond de pâte brisée de 9 cm, faire un escargot en pâte à choux
Cuisson : 10 à 15 min Four Th°6 (porte légèrement entrouverte)

Réaliser un "caramel au fil", je l'appelle "Colle à choux".

- 250 g de sucre cristal
- 20 g de glucose déshydraté
- 60 g d'eau

Mettre tous les ingrédients dans une casserole et laisser cuire.

Quand le sucre est cuit (doré), attendre que les bulles disparaissent .

Tremper chaque fond de mini choux et coller sur les fond de pâte en cercle

Garnir de crème pâtissière

Ingrédients pour la crème pâtissière:

- 125 g de sucre
- 50 g de farine
- 6 jaunes d'œufs
- 1 gousse de vanille
- 1/2 litre de lait

Mettre le lait à bouillir avec la gousse de vanille coupée en deux dans le sens de la longueur. Blanchir les jaunes d'œuf

avec le sucre. Incorporer la farine. Dès l'ébullition, verser en une seule fois le lait sur les œufs blanchis en fouettant à

l'aide d'un fouet. Transvaser le tout dans la casserole du lait et cuire sur le feu pendant 4 à 5 minutes en remuant

constamment en faisant attention à ce que la crème n'attache pas au fond de la casserole. Débarrasser la crème dans un

réipient et couvrir d'un papier film afin d'éviter qu'une croûte se forme à sa surface. On peut également tamponner la

surface de la crème avec une noix de beurre.

Conseil : utiliser une casserole en inox pour la cuisson de la crème.

Réaliser une **crème chantilly** au robot avec :

- 400 ml de crème fraîche entière très froide
- 70 g de sucre glace
- 1 sachet de crème fixe