

CYGNES EN PATE A CHOUX



INGREDIENTS : par personne

Temps de préparation : 5 MN

- 1 gros chou
- 1 tête en chou
- Chantilly à la Cardamome, à la vanille ou parfum de votre choix.

PREPARATION DES CYGNES :

- réchauffer le four à 200° .
- Prendre votre pâte à choux que vous venez de préparer.
- Corner la cuve à la maryse et verser dans une poche à douille,
- Couper la pointe de la poche aux ciseaux.
- Sur une silpain® ou du papier sulfurisé, disposer des cercles de pâte de 5 cm. Pour cela on tient la poche bien verticale, très près de la plaque et on presse régulièrement jusqu'à la dimension désirée, puis retirer la poche d'un geste circulaire pour éviter de laisser une pointe de pâte. Veiller à espacer les tas.
- Sur l'autre plaque, Former des 2 en doublant la base d'un trait de pâte et écraser la pointe de l'arrondi supérieur pour former le bec.
- Enfourner à 200° environ 20 mn de cuisson, puis 5 mn à 180° . Laisser refroidir avant de garnir.
- Disposer une pointe de chantilly pour coller le chou à l'assiette.
- Couper en 2 le chou, déposer le fond sur l'assiette et le remplir de crème.
- Couper la tête du chou en deux pour former les deux ailes, les coller de chaque côté..
- Couper le socle de la tête du cygne et mettre la tête en la rentrant dans la chantilly du chou, mettre le socle pour former la queue. Saupoudrer de codineige¹, Servir immédiatement.

L'oasis des lônes
<http://oasisdeslones.canalblog.com>

¹ Codineige est un sucre glace qui ne fond pas, qui sert surtout dans la décoration des pâtisseries.