

Bouchée des Rois



Crème pâtissière au chocolat et poires.

1) Paires au sirop

Ingrédients :

*4 poires pas trop mûres
150 gr de sucre
50 cl d'eau
½ gousse de vanille
le jus d'un ½ citron*

*Porter à ébullition l'eau et le sucre avec la gousse de vanille fendue et grattée.
Éplucher les poires, les couper en deux et les épépiner.
Passer le jus de citron au pinceau de cuisine sur les ½ poires.*

*Quand le sucre du sirop a fondu, y ajouter les poires.
Couvrir et cuire doucement 10 à 15 minutes
(en vérifiant la cuisson au couteau – elles doivent être tendre, mais pas molles).*

Laisser refroidir dans le sirop et réserver au frais.

1) Crème Pâtissière au chocolat

Ingrédients :

*¼ litre de lait
20 gr de chocolat noir à pâtisserie (65% de cacao minimum)
3 jaunes d'œufs
60 gr de sucre semoule
20 gr de maïzena*

Faire bouillir le lait.

Parallèlement, dans un grand bol fouettez les jaunes et le sucre, jusqu'à obtenir un mélange blanchâtre.

Incorporer délicatement la maïzena, aux œufs battus, sans trop travailler la pâte.

*Hors du feu, verser le lait bouillant sur le mélange en fouettant doucement.
Verser le mélange dans la casserole et faire cuire 1 à 2 mn en fouettant vigoureusement.
Attention, il ne faut pas laisser rebouillir.*

Hors du feu ajouter le chocolat et le mélanger pour le faire fondre et l'incorporer.

Mettre dans un saladier.

*Frottez un peu de beurre sur la surface de la crème afin d'éviter que ne se forme une pellicule sèche.
Laisser refroidir.*

Finalisation

*Couper 4-5 morceaux de poires en petits dès.
Et ajouter à la crème pâtissière au chocolat.*

C'est ce qui va nous permettre de fourrer les bouchées.

Préparation des bouchées

On va préparer des bouchées de pâte feuilletée, comme pour faire des bouchées à la reine.

*On étale une partie de la pâte feuilletée assez finement (1 mm).
On y découpe des cercles de la taille d'une bouchée à la reine.*

*On étale l'autre partie de la pâte sur une épaisseur de 4-5 mn.
On y découpe des cercles de la même taille que les 1ers, et au milieu on refait un cercle.
On se retrouve donc avec des anneaux de pâtes que l'on va poser sur les 1ers cercles à l'aide de jaune d'œuf.*

Faire des incisions léger avec le côté non tranchant d'un couteau tout autour. On peut à ce stade faire des dessins sur la galette avec de très légères incisions.

Mettre au frais ½ heure.

Couvrir avec du jaune d'œuf (alléger à l'eau), et mettre au four T°6 pendant environ 15 minutes (ou 25 minutes si on ne met pas de frangipane)

Option frangipane

*A mi cuisson j'ai mis une cuillère à soupe de frangipane dans mes bouchées.
Remettre au four pour 10 minutes.*

Finalisation

*Lors que les bouchées avec ou sans frangipane sont cuites, les laisser refroidir.
Avant de servir les fourrer de crème pâtissière chocolat aux poires.*

Mettre le petit chapeau de pâte feuilletée.