

CYGNES GARNIS ET LEURS CHOUX A LA CREME PATISSIERE

DESSERT

préparation : 25' cuisson : 25'
facilité: ♥♥♥

Pour 4 cygnes et 6 petits choux

150gr de farine

80gr de beurre

12,5cl de lait

12,5 d'eau

un peu de sel

1 c à s de sucre fin.

5 œufs

Préchauffer le four a 200° chaleur tournante

La pâte a choux

Dans une casserole chauffer le lait, l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux.

Quand le lait bout, ajouter la farine en une fois, mélanger énergiquement pour former une boule de pâte qui se détache facilement des parois de la casserole , continuer 1 a 2 minute pour bien sécher la pâte, puis laisser refroidir un petit moment.

Incorporer les œufs un à un en veillant ce qu'il soit bien homogène avec le pâte avant de mettre le suivant. Pareil pour les autres œufs.

La pâte a choux doit être ni trop dure, ni trop molle, il faut que la pâte fasse un bec, (quand on met la cuillère dans la pâte et qu'on la relève, elle fait une pointe qui retombe doucement.)

Elle doit être bien brillante, a vous de voir s'il faut rajouter un peu d'œuf.

C'est pour cela la difficulté des ♥♥♥ pour la pâte a choux

Avec une poche et une douille à bout rond ''sans dentelles'' faire des petits tas de pâte pour le corps du cygne (tas un peu ovale) et des tas ronds pour les choux, et ne pas oublier les cous des cygne, faire 4 jolis S .

Enfourner en laissant le four entrouvert juste 1/2 cm en calant la porte avec un bout de carton plié ...

Cuire environ 25 minutes à 200° (à chacun son four)

La crème pâtissière.

65gr de sucre

25 cl de lait

3 jaune d'œufs

quelques gouttes d'extrait de vanille

25 gr de farine

Dans une casserole, blanchir le sucre et les jaunes d'œufs en les mélangeant, ajouter ensuite le lait, la farine et la vanille.

Cuire a feu moyen en fouettant jusqu'à épaissement de la crème,

Pour éviter la peau sur la crème, la mettre a refroidir au bain marie en mélangeant souvent, ou alors manger la croute !

Faire la chantilly, environ 50 cl de crème a fouetter a 40 %.

On peut ajouter un peu de chantilly dans la crème pâtissière pour la rendre plus légère,

Garnissage des cygnes et des choux

Couper en deux les cygnes, garnir le dessous avec la crème pâtissière,

y déposer des fraises coupées en deux ou des morceaux d'ananas ce qu'on aime ou rien,

puis recouvrir de chantilly.

Couper le morceaux supérieur en deux, et placer les de chaque côté pour faire les ailes.

Placer le S pour le cou, et terminer avec un peu de crème fraiche pour rendre joli le cygne,

Pour les choux, il faut la poche et une douille, enfoncer la douille coté plat du chou et remplir de crème pâtissière ou de chantilly, saupoudrer d'un peu de sucre glace

ou même tremper le dessus des choux dans du chocolat noir .

Régalez vous !!

[Http://parfumsdecampagne.be](http://parfumsdecampagne.be)

géré par Eliane