

Choux tricotin à la myrtille

Pour 12 choux

75ml d'eau

75ml de lait

3 œufs

5g de sucre

1 pincée de sel

Pour le tricotin (craquelin)

60g de beurre froid

50g de farine

50g de cassonade

1 cuil à café de colorant pourpre

1 pot de curd de myrtille

Préparez le craquelin: mélangez le beurre coupé en morceau avec la cassonade puis incorporez la farine et le colorant. Etalez cette pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez prendre au congélateur le temps de faire le reste.

Confectionnez la pâte à choux : Dans une casserole faites chauffer le lait et l'eau ajoutez le sel, le sucre et le beurre coupé en morceaux. Quand le beurre à fondu et que le liquide commence à bouillir, coupez le feu et versez la farine en une seule fois. Quand toute la farine est bien incorporée, remettez la casserole, tout en remuant, sur le feu pour faire sécher la pâte, quand elle n'adhère plus aux parois et à la cuillère coupez le feu et ajoutez les œufs l'un après l'autre en mélangeant bien entre chaque œufs (la pâte doit reprendre sa texture initiale et bien se tenir, au besoin remettez la casserole sur le feu sans cessez de mélanger).

Préchauffez le four à 180°C.

A l'aide d'une poche à douille munie d'une douille lisse et large confectionnez vos choux sur une plaque (ou deux) recouverte de papier cuisson.

Sortez la pâte à craquelin du congélateur et avec un emporte pièce de 6cm de diamètre découpez des disques de pâte que vous déposerez sur vos choux.

Enfournez à 180°C pendant 20-25 minutes selon le four et la grosseur des choux.

A la sortie du four laissez refroidir les choux avant de les garnir de curd de myrtille en vous aidant d'une poche à douille et d'une douille spéciale pour garnir les choux ou d'une douille fine.