



Choux à la crème et belgian mess

Choux à la crème de châtaignes (pour 6 personnes)

- 200 g de pâte à choux (crue)
- 120 g de pâte de marrons
- 30 cl de crème fleurette bien froide
- 5 càs de sucre semoule
- 2 càs d'eau
- 1 càc de jus de citron

1/ Préchauffez le four à 200°C.

2/ Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, formez des boules de pâte de 5 cm de diamètre à l'aide d'une poche à douille lisse.

3/ Enfournez 20 min et laissez refroidir.

4/ Portez le sucre, l'eau et le jus de citron à ébullition dans une casserole. Dès que le caramel brunit, cessez la cuisson et trempez le fond de la casserole dans un grand volume d'eau froide.

5/ Lorsque les choux sont cuits, sortez-les du four et laissez-les refroidir.

6/ Coupez les chapeaux des choux, réservez-les sur une grille et nappez-les ensuite avec le caramel juste cuit.

7/ Faites chauffer 5 cl de crème et ajoutez-la à la pâte de marrons afin de la délayer. Lissez bien le tout. Fouettez les 25 cl restant de crème en chantilly et incorporez délicatement la pâte.

8/ Versez la crème dans une poche munie d'une grosse douille cannelée et placez au frais 1h.

9/ Remplissez les choux de crème avec la poche à douille. Déposez délicatement les chapeaux et entreposez au frais jusqu'à dégustation.



Belgian mess (pour 4 personnes)

- 4 poires cuites
- 12 spéculoos
- 4 grosses meringues
- 75 cl de crème fraîche
- 1 càc de cannelle en poudre
- 2 sachets de sucre vanillé

1/ Dans un saladier bien froid, battez la crème en chantilly avec la cannelle et le sucre vanillé.

2/ Coupez les poires cuites en gros dés. Ecrasez les spéculoos et rompez la meringue en gros morceaux.

3/ Dans le fond d'un saladier transparent, répartissez une couche de crème, ensuite de la meringue, des dés de poires et de spéculoos et recommencez l'opération en terminant avec de la crème.

4/ Gardez au frais pendant 2h.

5/ Au moment de servir, saupoudrez de cannelle suivant votre goût.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtbef.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_choux-a-la-creme-et-belgian-mess?id=8405619&emissionId=5931