



# Atelier de Cuisine du Chef CORVEZ



## Choux caramélisés au Grand Marnier



### Ingrédients pour 4 personnes

#### Pour la pâte à choux :

100 g de beurre doux  
4 œufs entiers  
150 g de farine T55  
25 cl d'eau

#### Pour la crème pâtissière :

½ litre de lait demi-écrémé  
4 jaunes d'œufs  
70 g de farine T55  
60 g de sucre semoule  
½ gousse de vanille  
5 cl Grand Marnier Jaune

#### Pour le caramel :

½ citron  
200 g de sucre semoule  
5 cl d'eau

#### **Réalisation de la pâte à choux :**

Faire bouillir l'eau, le sel et le beurre en petite parcelle. Ajouter la farine hors du feu et mélanger énergiquement. Dessécher quelques minutes. Débarrasser dans un saladier et incorporer les trois premiers œufs un à un et battre le dernier et l'incorporer petit à petit. La pâte est prête quand elle fait la virgule.

#### **Coucher les choux :**

A l'aide d'une poche et d'une douille, coucher des petites noix de 2cm de diamètre. Dorer à l'aide d'un pinceau et enfourner à 200°C. En fin de cuisson, ouvrir légèrement la porte du four afin de laisser sécher vos choux.

#### **Réaliser la pâte pâtissière :**

Faire bouillir le lait avec la demi-gousse de vanille. Dans une calotte, blanchir les jaunes d'œufs avec le sucre semoule, ajouter la farine, délayer avec la moitié du lait. Remettre le tout à cuire, laisser frémir, ajouter le Grand Marnier. Réserver

#### **Garnir les choux :**

Percer le fond des choux à l'aide d'une douille cannelée ou d'un couteau, garnir la poche de crème pâtissière sans les éclater.

#### **Caraméliser les choux :**

Dans une casserole, réunir l'eau, le jus de citron et le sucre. Porter à l'ébullition et à l'aide d'un pinceau, laver les bords. A partir de l'ébullition, ne plus remuer et laisser frémir jusqu'à l'obtention du caramel. Pour ce faire, vérifier la couleur à l'aide d'un papier sulfurisé. Arrêter la cuisson du caramel en mettant le récipient dans l'eau froide. Glacer le dessus des choux et déposer sur un papier sulfurisé.