

PRÉPARATION :

1/ Préparez la pâte à choux comme indiqué dans les recettes précédentes avec le MIX CHOUX, 60 g de beurre, l'eau, 1 c. à café de sel et les œufs. Dressez des petits éclairs à l'aide d'une poche à douille sur une plaque de cuisson légèrement huilée.

2/ Enfourez dans un four préchauffé à 180°C (Th 6) pendant 20 min puis à 80°C (Th 2/3) pendant 20 min. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson afin que les éclairs ne retombent.

3/ Pendant ce temps, mixez le jambon avec le tartare. Incorporez un peu d'eau pour décoller la préparation.

4/ Après cuisson, ouvrez la porte du four et laissez refroidir les éclairs environ 10 min. Ensuite, coupez-les en 2 et garnissez-les de la force au jambon.

5/ Ramollissez les feuilles de gélatine. Dans une casserole avec 100 ml d'eau bouillante, mélangez le morceau de bœuf avec la gélatine. Striez les éclairs avec la préparation. Dégustez !

INGRÉDIENTS : - 100 g de MIX CHOUX - 260 ml d'eau - 3 œufs - 60 g de beurre - 150 g de tartare - 4 tranches de jambon blanc - 1 morceau de bœuf - 2 feuilles de gélatine - Sel

DIFFICULTÉ : *

CUISSON : 40 min

REPOS : 10 min

PRÉPARATION : 30 min

10 À 15 PIÈCES



ECLAIRS AU JAMBON ET TARTARE

PRÉPARATION :

1/ Préparez la pâte à choux comme indiqué dans les recettes précédentes avec le MIX CHOUX, 60 g de beurre, l'eau, 1 c. à café de sel et les œufs. Dressez des petits éclairs à l'aide d'une poche à douille sur une plaque de cuisson légèrement huilée.

2/ Enfourez dans un four préchauffé à 180°C (Th 6) pendant 20 min puis à 80°C (Th 2/3) pendant 20 min. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson afin que les éclairs ne retombent.

3/ Pendant ce temps, préparez le nappage au chocolat : faites fondre le chocolat avec le sucre et le reste de beurre dans une casserole à feu doux. Bien mélanger. Filmez la préparation et réservez-la à température ambiante.

4/ Après cuisson, ouvrez la porte du four et laissez refroidir 10 min. A l'aide d'une poche à douille, garnissez les éclairs de crème au chocolat (ou coupez-les en 2). Striez les éclairs avec le nappage au chocolat.

ECLAIRS À LA CRÈME AU CHOCOLAT



ECLAIRS À LA CRÈME AU CHOCOLAT

Les ECLAIRS salés ou sucrés



LIVRET RECETTES MIX CHOUX

Les CHOUX salés ou sucrés

GOUGÈRES SAUMON CHÈVRE / ÉPINARD

15 À 20 PIÈCES
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 40 min
DIFFICULTÉ : *



INGRÉDIENTS : - 100 g de MIX CHOUX - 160 ml d'eau - 3 œufs - 60 g de beurre - 40 g de gruyère râpé - 30 g de Fromage de chèvre râpé - 4 c. à spe d'épinards hachés - 1 tranche de saumon fumé - sel

PRÉPARATION :

1/ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre et 1 c. à café de sel.

2/ A ébullition, versez le MIX CHOUX et mélangez jusqu'à dessèchement et formation d'une fine pellicule sur le fond de la casserole.

3/ Hors du feu, battez la dessèche avec une spatule. Ensuite, ajoutez les œufs battus en omelette et battez vigoureusement à la spatule. Ajoutez le fromage de chèvre, les épinards et le saumon émietté.

4/ Sur une plaque de cuisson légèrement huilée, formez environ 15-20 gougères avec une poche à douille ou de 2 cuillères, puis recouvrir de gruyère râpé.

5/ Enfourez dans un four préchauffé à 180°C (Th 6) pendant 20 min puis à 80°C (Th 2/3) pendant 20 min. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson afin que les gougères ne retombent. A servir tiède.

PROFITEROLES AU CHOCOLAT

15 À 20 PIÈCES
PRÉPARATION : 30 min
CUISSON : 40 min
DIFFICULTÉ : *



INGRÉDIENTS : - 100 g de MIX CHOUX - 160 ml d'eau - 3 œufs - 60 g de beurre - 1 L de glace à la vanille - Chocolat fondu - Sel

PRÉPARATION :

1/ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre et 1 c. à café de sel.

2/ A ébullition, versez le MIX CHOUX et mélangez jusqu'à dessèchement et formation d'une fine pellicule sur le fond de la casserole.

3/ Hors du feu, battez la dessèche avec une spatule. Ensuite, ajoutez les œufs battus un à un en omelette et battez vigoureusement à la spatule.

4/ Sur une plaque de cuisson légèrement huilée, formez environ 15-20 choux à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères.

5/ Enfourez dans un four préchauffé à 180°C (Th 6) pendant 20 min puis à 80°C (Th 2/3) pendant 20 min. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson afin que les choux ne retombent. A servir tiède.

6/ Coupez les choux en 2 et incorporez une boule de glace. Ensuite versez du chocolat fondu sur les choux. Dégustez !

POMMES DAUPHINES

POUR 15 À 20 PIÈCES
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 3 - 4 min
DIFFICULTÉ : *



INGRÉDIENTS : • 100 g de MIX CHOUX
 • 160 ml d'eau • 3 oeufs • 90 g de beurre
 • 300 g de purée de pomme de terre • Sel

PRÉPARATION :

1/ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec 60 g de beurre et 1 c. à café de sel.

2/ A ébullition, versez le MIX CHOUX et mélangez jusqu'à dessèchement et formation d'une fine pellicule sur le fond de la casserole.

3/ Hors du feu, battez la dessèche avec une spatule. Ensuite, ajoutez les oeufs battus un à un en omelette et battez vigoureusement à la spatule. Ajoutez le reste de beurre et la purée de pomme de terre.

4/ Préparez un bain de friture. A l'aide d'une poche à douille et d'un couteau, plongez des petits tas de pâte dans le bain. Laissez dorer 3 à 4 min (ou cuire au four sur une plaque préchauffé à 180°C [Th 6] pendant 20 min puis à 80°C [Th 2/3] pendant 20 min). Egouttez sur papier absorbant avant de dresser.

CHURROS AU SUCRE

POUR 20 À 25 PIÈCES
PRÉPARATION : 15 min
REPOS : 1 H
CUISSON : 2 - 3 min
DIFFICULTÉ : *



INGRÉDIENTS : • 100 g de MIX CHOUX
 • 190 ml d'eau • 2 oeufs • 80 g de beurre
 • 60 g de sucre en poudre • Sel

PRÉPARATION :

1/ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre et 1 c. à café de sel.

2/ A ébullition, versez le MIX CHOUX et mélangez jusqu'à dessèchement et formation d'une fine pellicule sur le fond de la casserole.

3/ Hors du feu, battez la dessèche avec une spatule. Ensuite, ajoutez les oeufs battus un à un en omelette et battez vigoureusement à la spatule. Réservez 1h au frais.

4/ Préparez un bain de friture. A l'aide d'une poche à douille cannelée de 10 cm, pressez des boudins sur des morceaux de papier sulfurisé et les cuire dans le bain. Laissez dorer 2 à 3 min. Egouttez sur papier absorbant et saupoudrez de sucre.

CHOUQUETTES AU CHORIZO

POUR 15 À 20 PIÈCES
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 40 min
DIFFICULTÉ : *



INGRÉDIENTS : • 100 g de MIX CHOUX
 • 160 ml d'eau • 3 oeufs • 60 g de beurre
 • 40 g de roquefort • 80 g de chorizo • Sel

PRÉPARATION :

1/ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre et 1 c. à café de sel.

2/ A ébullition, versez le MIX CHOUX et mélangez jusqu'à dessèchement et formation d'une fine pellicule sur le fond de la casserole.

3/ Hors du feu, battez la dessèche avec une spatule. Ensuite, ajoutez les oeufs battus un à un en omelette et battez vigoureusement à la spatule.

4/ Sur une plaque de cuisson légèrement huilée, déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères. Ajoutez le roquefort et le chorizo coupé en dés en les enfonçant légèrement dans la pâte.

5/ Enfourez dans un four préchauffé à 180°C [Th 6] pendant 20 min puis à 80°C [Th 2/3] pendant 20 min. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson afin que les chouquettes ne retombent. A déguster en entrée ou à l'apéritif.

CHOUQUETTES AU SUCRE

POUR 15 À 20 PIÈCES
PRÉPARATION : 15 min
CUISSON : 40 min
DIFFICULTÉ : *



INGRÉDIENTS : • 100 g de MIX CHOUX
 • 160 ml d'eau • 3 oeufs • 60 g de beurre
 • 40 g de sucre grelot • Sel

PRÉPARATION :

1/ Dans une casserole, faites bouillir l'eau avec le beurre et 1 c. à café de sel.

2/ A ébullition, versez le MIX CHOUX et mélangez jusqu'à dessèchement et formation d'une fine pellicule sur le fond de la casserole.

3/ Hors du feu, battez la dessèche avec une spatule. Ensuite, ajoutez les oeufs battus un à un en omelette et battez vigoureusement à la spatule.

4/ Sur une plaque de cuisson légèrement huilée, déposez des petits tas de pâte à l'aide d'une poche à douille ou de 2 cuillères. Ajoutez le sucre grelot sur chaque chou en les enfonçant très légèrement dans la pâte.

5/ Enfourez dans un four préchauffé à 180°C [Th 6] pendant 20 min puis à 80°C [Th 2/3] pendant 20 min. Ne pas ouvrir le four durant la cuisson afin que les chouquettes ne retombent. A déguster après refroidissement garni de la CRÈME PÂTISSIÈRE SUPPLEX.