



## Spécial mariage

— La recette facile d'un chef —

# Pièce montée choux vanillés



Par Patrick Paller,  
chef pâtissier  
exécutif  
du Café  
Pouchkine

Avec Nina Métayer, il forme le duo (ré)créatif du Pouchkine. Virtuose du mélange des saveurs, ce chef propose une pâtisserie pop et inventive inspirée du grimoire maison. La bonne manière de s'inscrire au sein de la filiation.  
*16, place de la Madeleine, Paris.*



PHOTO: ALAIN DUBREUIL/STYLING | CATHERINE BOULLOT/COUVERTS À DÉCOUVER - ALERIS

Pour **80 choux**

Préparation **90 min**

Prix **€€** par personne

**Ingrédients** : 420 g farine T55, 320 g de beurre, 45 g de sucre semoule, 250 g de sucre cassonade, 30 g de sucre glace, 50 cl de crème liquide à 35 % MG, 6 œufs + 1 jaune, 3 gousses de vanille, 4 g de sel, 2 feuilles de gélatine.

- Mélanger 200 g de beurre avec la cassonade. Ajouter 250 g de farine, mixer pour obtenir une pâte de craquelin. Etaler, détailler des cercles et réserver au frais.
- Faire bouillir l'eau avec 100 g de beurre, 5 g de sucre semoule et le sel. Y mélanger 150 g de farine. Hors du feu, incorporer 5 œufs battus jusqu'à obtenir une pâte bien lisse. La déposer dans les alvéoles d'une plaque en silicone à choux, puis couvrir chaque chou d'1 cercle de craquelin. Enfourner 30 min à 170 °C. (Vous pouvez

- aussi acheter les choux prêts à garnir.)
- Porter le lait à ébullition. Batre 1 jaune et 1 œuf entier avec le reste de sucre semoule. Quand le mélange blanchit, ajouter le reste de farine et verser le lait bouillant. Fouetter jusqu'à ébullition. Stopper la cuisson et incorporer 20 g de beurre. Filmer et réserver la crème pâtissière au frais (+4 °C).
- Faire bouillir la crème, le sucre glace et les gousses ouvertes, à ôter après 10 min, ajouter la gélatine puis la crème pâtissière. Mixer et réserver 12 h au frais. Garnir les choux.

€ : moins de 5 € - €€ : entre 5 et 10 € - €€€ : plus de 10 €

## On boit quoi avec ?



Champagne, bien sûr ! Une cuvée de gastronomie 100 % chardonnay vieillie pendant six ans. La limpide robe dorée laisse s'envoler une exquise effervescence. Soyeux et frais au palais, avec une jolie envolée de notes beurrées, toastées, fruitées, compotées. Fin et puissant.

**Cuvée Enjôleuse**,  
53 €, champagne  
Colin.

L'AMBI D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION