

Chou au mélilot et sapin

Ingrédients (12 choux environ) :

Craquelin au sapin :

- 50 g de beurre demi-sel, ramolli
- 50 g de cassonade
- 50 g de farine
- 1 c. à soupe de poudre de sapin (ou d'aiguilles de sapin moulues finement)

Pâte à choux :

- 1/2 tasse d'eau (125 ml)
- 1/4 tasse de beurre (60 g)
- 1/2 tasse de farine (65 g)
- 2 œufs
- 1 pincée de sel

Crème légère au sapin et mélilot :

- 250 ml de crème 35 %
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe de poudre de sapin
- 1 c. à café d'essence de mélilot
- 1 feuille de gélatine (optionnel, pour une meilleure tenue)

Préparation :

Craquelin au sapin

1. Mélanger le beurre ramolli, la cassonade, la farine et la poudre de sapin jusqu'à obtenir une pâte homogène.
2. Étaler finement entre deux feuilles de papier parchemin (environ 2 mm d'épaisseur).
3. Placer au congélateur pendant 15 minutes, puis découper des cercles d'environ 3 cm de diamètre. Réserver au congélateur.

Pâte à chou

1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le beurre et la pincée de sel.
3. Hors du feu, ajouter la farine d'un seul coup et mélanger vigoureusement jusqu'à ce que la pâte se détache des parois de la casserole.
4. Remettre la pâte sur feu doux et dessécher pendant 1 à 2 minutes.
5. Hors du feu, ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque ajout jusqu'à obtenir une pâte lisse et brillante.
6. Mettre la pâte dans une poche à douille et dresser des choux sur une plaque recouverte de papier parchemin.
7. Déposer un disque de craquelin au sapin sur chaque chou.
8. Enfourner pendant 25-30 minutes, jusqu'à ce que les choux soient dorés et croustillants. Laisser refroidir.

Crème légère au sapin et mélilot

1. Chauffer la crème avec le sucre et la poudre de sapin dans une petite casserole. Si vous souhaitez une meilleure tenue, ajouter la feuille de gélatine préalablement ramollie dans l'eau froide.
2. Laisser infuser 10 minutes, puis filtrer pour enlever la poudre de sapin.
3. Ajouter l'essence de mélilot à la crème infusée, puis laisser refroidir complètement au réfrigérateur.

4. Monter la crème en chantilly et la mettre dans une poche à douille.

Montage

1. Découper délicatement le dessus des choux.
2. Garnir généreusement de crème légère au sapin et mélilot, puis refermer les choux avec le chapeau.
3. Saupoudrer d'un peu de poudre de sapin ou de sucre glace avant de servir.

Un dessert délicieux et parfumé qui marie les saveurs de la forêt et des fleurs, avec une touche florale unique du mélilot ! 🌲 🌸