

LE PETIT CHOU par GRAND MARNIER®

Pâte à Choux

125 g de lait / 125 g d'eau / 5 g de sel
10 g de sucre / 110 g de beurre / 135 g de farine
4 œufs.

Faire bouillir l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Verser la farine et dessécher. Incorporer ensuite les œufs progressivement au batteur. Dresser la pâte à choux à la poche ou à la cuillère en petits tas de 6cm de diamètre environ. Cuire dans un four ventilé à 160°C pendant environ 15 minutes.

Crème Pâtissière

120 g de lait frais / 40 g de crème liquide / 1/3 gousse de vanille Bourbon
30 g de sucre semoule / 10 g d'amidon de maïs/ 2 jaunes d'œufs
10 g de beurre frais

20 ml de Liqueur GRAND MARNIER® Cordon Rouge
Dans une casserole, faire chauffer le lait et la gousse de vanille (fendue et grattée). A part, mélanger d'abord le sucre semoule et l'amidon, puis ajouter les jaunes d'œufs. Incorporer un peu de lait bouillant, puis reverser le tout dans la casserole et porter à ébullition. Couper le feu, ajouter le beurre, la liqueur et lisser le mélange. Filmer et stocker au froid.

Crème chantilly

100 g de crème liquide bien froide / 25 g de mascarpone
Une pointe de vanille
6 ml de Liqueur GRAND MARNIER® Cordon Rouge
Fouetter l'ensemble des ingrédients afin que la crème monte.

Après cuisson couper les choux en deux, garnir l'intérieur de la crème pâtissière et la crème chantilly, disposer le chapeau.



Grand Marnier®
NUIT
PARISIENNE