



Les petites recettes à l'Anis de Flavigny®

Chouquettes aux Petits Anis®

🕒 30 minutes Difficulté 👨‍🍳 👩‍🍳 👨‍🍳 Pour 20 chouquettes

Ingredients

Pour la pâte à choux :

- 125 g de farine
- 180 g d'eau
- 80 g de beurre
- 3 gros œufs
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à soupe de sucre

Pour la crème pâtissière :

- 400 g de lait
- 1/3 de gousse de vanille
- 40 g de graines d'anis
- 3 jaunes d'œufs
- 80 g de sucre semoule
- 40 g de farine
- 50 g de Petits Anis à l'anis

Préparation

1. La préparation de la pâte à choux

- Porter à ébullition l'eau avec le sel, le beurre et le sucre.
- Puis, d'un seul coup, ajouter la farine tamisée, en remuant soigneusement avec une cuillère en bois.
- Travailler votre pâte environ 5 mn, à feu doux : elle doit se détacher des parois et du fond de la casserole, puis former une pellicule dans le fond.
- Retirer la casserole du feu et laisser tiédir votre pâte.
- Incorporer ensuite les œufs, un par un, en veillant à ce que chacun soit bien assimilé à la pâte, avant d'ajouter le suivant.
- Continuer encore de travailler votre pâte à choux, en la soulevant de temps en temps : elle est prête quand elle retombe en formant un ruban.
- Utiliser cette pâte sans attendre, en formant des choux ou des éclairs sur une plaque de cuisson et enfourner à 200°C / Therm. 6 pendant environ 25 mn (selon la taille des choux).
- Laisser refroidir les choux avant de les garnir.

2. La préparation de la crème pâtissière

- Porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Ajouter 20 g de graines d'anis.
- À l'aide d'un fouet, dans un saladier, travailler les jaunes d'œufs et le sucre

jusqu'à ce que le mélange fasse un ruban quand on soulève le fouet.

- Ajouter ensuite la farine et le lait bouillant filtré, tout en mélangeant.
- Remettre le tout dans la casserole et faire cuire la crème, en tournant très soigneusement, après avoir retiré la gousse de vanille.
- Retirer la crème du feu après ébullition et la verser dans une terrine froide.
- Recouvrir la surface de la crème pâtissière avec du film alimentaire afin d'éviter la formation d'une peau sur le dessus.
- Laisser refroidir votre crème avant de l'utiliser pour garnir vos pâtisseries.

3. La préparation des chouquettes

- Préparer un caramel avec du sucre et de l'eau.
- Concasser grossièrement Les Anis de Flavigny® à l'aide d'un mortier et les réserver dans une assiette.
- Remplir une poche à douille de crème et garnir les choux en piquant dans le fond.
- Ajouter les derniers grammes de graines d'anis dans le caramel.
- Saisir les choux à l'envers et tremper leurs têtes dans le caramel puis dans Les Anis de Flavigny® concassés.
- Les déposer sur un plat couvert de papier sulfurisé pour que le caramel durcisse.
- Vous pouvez ensuite les disposer en pyramide sur un plat de service pour réaliser une pièce montée et déguster.

L'astuce du Chef
Avant d'incorporer les œufs, bien sécher la pâte à choux pour qu'elle forme une boule.



Recette réalisée par
Natacha et Philippe Guillier
au **Restaurant de l'Abbaye**,
à Flavigny-sur-Ozerain.



Anis de l'Abbaye de Flavigny®
21150 Flavigny-sur-Ozerain - Tél. 03 80 96 20 88

www.anisdeflavigny.com