

Recette puits d'Amour revisitée par mes soins pour 4 personnes

Pâte feuilletée pour bases puits d'amour (rondelles de pâte de 8 cm de diamètre et 4 mm d'épaisseur) soit faite maison ou achetée.

Pâte à chou :

62g lait
62g d'eau
62g farine T45
40g de beurre
2 œufs
une pincée de sel

Chauffer eau,lait,beurre,sel à frémissement.
Jeter la farine dedans le mélange lait chaud hors du feu tout en mélangeant énergiquement pour qu'elle décolle des parois, puis la remettre sur le feu durant 2 mn pour l'assécher.
Mettre dans un cul de poule,laisser refroidir 5mn puis incorporer les œufs un à un en mélangeant jusqu'à ce que la pâte forme un ruban.
Réserver

Crème patissiere :

250g de lait
2 jaunes d'oeufs
20g sucre semoule
20g farine T45
20g maïzena
25g de beurre
une feuille de gélatine
vanille
Rhum ou grand marnier
une pincée de sel

Chauffer lait,vanille, sel à feu doux
Blanchir sucre + jaunes d'oeufs
Ajouter Farine et maïzena tamisée petit à petit
Détendre ce mélange avec ¼ du lait chaud
Puis verser le tout dans casserole lait chaud en remuant sans cesse jusqu'à épaississement.
Trempez dans de l'eau froide la feuille de gélatine puis l'essorer et l'incorporer à la crème chaude.
Ajouter les parfums rhum ou grand marnier
Ajouter ensuite le beurre.
Tenir au chaud avec bain marie.

Meringue :

2 blancs d'oeufs
une pincée de sel

Monter les blancs en neiges avec pincée de sel dès qu'ils sont fermes , les réserver.

Sirop cuit à 112° (petit boulé)

50g sucre semoule
2 c à café de jus citron

Cuire le sucre avec le jus de citron à 112°.
Puis tout en laissant tourner les blancs montés incorporer en fin filet le sirop cuit petit à petit sans cesser de mélanger jusqu'à totale absorption.

Crème chiboust :

Mettre ¼ de la meringue dans la crème patissiere en mélangeant au fouet pour détendre l'ensemble , puis très doucement avec une maryse et en mouvement rotatif du dessous vers le haut et en tournant le cul de poule incorporer le reste de la meringue et surtout sans battre ce mélange.
La crème est prête , la réserver au frigo pour qu'elle se raffermisse un peu.

Préchauffer le four chaleur traditionnelle à 210°

Montage :

Découper avec un emporte pièce de 8 cm de diamètre quatre ronds qui vont servir de base à chaque puits d'amour.
Puis avec une poche à douille couvrir chaque ronds la totalité de la surface avec des cordons de pâte

en tournant sur 2 épaisseurs et en finissant par le centre.

Enfourner sur une plaque avec papier sulfurisé pour une durée de cuisson de 20 mn environ.

Ouvrir la porte du four 10mn environ avant la fin de cuisson pour évacuer l'excès d'humidité ceci afin que la pâte levée ne retombe pas , comme pour des choux.

Sortis du four les laisser refroidir sur une grille.

Puis couper le sommet horizontalement (un couvercle de 8 cm que vous pouvez grignoter sans attendre)

Ensuite garnir chaque puits d'amour avec la crème chiboust légèrement bombée au sommet. Parsemer la surface de la crème avec de la cassonade puis délicatement au petit chalumeau caraméliser le sucre ou en versant doucement un caramel à la casserole , servez et dégustez !.

LE PUIS D'AMOUR D'ORIGINE EST TOTALEMENT EN PÂTE FEUILLETÉE DE 3 à 4 CM DE HAUT ET 8 CM DE DIAMÈTRE comme une bouchée à la reine.

Pour le puits d'Amour entièrement en pâte feuilletée il suffit de découper une rondelle de pâte feuilletée de 8cm et 4mm épaisseur puis trois autres dont nous garderons que 1 cm en périmètre avec un vide de 6 cm de diamètre interne afin de garnir de crème que nous superposerons depuis la base en collant les trois cercles de pâte au jaune d'oeufs entre eux et la base.. puis les cuire 20minutes four préchauffé à 210°.