

Chaussons incroyablement feuilletés à la Crème d'Amande

La Pâte feuilletée

Ingrédients : pour 8 chaussons

- 500g de farine (T55 ou T65)
- 10g de sel
- 30g de beurre tempéré
- 250g d'eau

Et dans un deuxième temps

- 330 g de **beurre de tourage** (difficile à trouver, on peut le remplacer par du beurre AOP Poitou-Charentes que l'on trouve dans les supermarchés)

Procédé :

Mettre la farine, le sel, le beurre tempéré et l'eau (l'eau par-dessus le reste) dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) muni du crochet et pétrir à vitesse basse (vitesse 1 sur mon robot) pour mélanger environ 1 minute puis moyenne (vitesse 2 sur mon robot) pendant 5 à 6 minutes environ mais se fier plutôt au visuel; Elle doit être encore légèrement granuleuse mais quand même un peu élastique. Cette opération s'appelle la détrempe.

Faire une boule, puis au couteau, faire une croix sur le dessus (cela aidera pour l'abaisse ensuite), sans trop entailler non plus.

Mettre au froid pendant 30 min (ou seulement 15/20 min dans un frigo pro) .

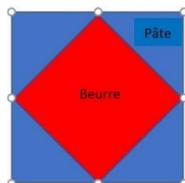
Mettre le beurre de tourage en carré de 0.5 cm d'épaisseur (le carré doit faire environ entre 18 et 20 cm de côté). Pour cela, commencer par le mettre dans un papier sulfurisé (papier cuisson), sans serrer, et l'assouplir en tapant dessus au rouleau. Ensuite, on met le papier sulfuré un peu large à la taille d'un carré, et on tape jusqu'à ce qu'il prenne la forme d'un carré. Pour améliorer le carré, on met ensuite le papier sulfuré à la dimension exacte du carré (on s'en sert de « moule » en serrant bien le côté qui va bien et en laissant du mou sur un côté si le beurre était plus rectangle que carré). Ensuite, au rouleau, on roule sur le beurre pour qu'il aille bien dans les angles.

Une fois le beurre bien en carré, sortir la détrempe du frigo, tirer sur les pointes formées par la croix et l'abaisser en vrai carré, sans trop fariner le plan de travail, jusqu'à obtenir une dimension qui permette d'enfermer ensuite le beurre à l'intérieur.

Nb: Le beurre ne doit pas s'être réchauffé entre le moment où on l'a mis en carré et le moment où on va l'enfermer dans la pâte. S'il faisait trop chaud dans votre cuisine, le remettre au frais le temps d'abaisser (étaler) la détrempe. Mais à l'inverse, il ne doit pas être trop froid. Il doit être un peu souple car sinon on prend le risque de le casser lorsqu'on va réaliser le premier tour.



Mettre le beurre en losange sur le carré (au départ avec le papier sulfurisé pour délimiter la taille, puis en retirant le sulfurisé).



Nb : Il vaut mieux que la pâte soit trop courte que trop longue : trop courte, on peut étirer pour que chaque bout se rejoignent. Trop longue, ça obligerait à superposer la pâte et ce ne serait pas bon.

Si le beurre est encore bien froid, on peut enchaîner avec un tour, sinon on remet un peu au frais.

Trois tours doubles:

On va ensuite procéder à la réalisation de trois tours doubles.

Fleurer le plan de travail et la pâte puis taper au rouleau pour détendre le pâton.

Si le carré est bien carré, peu importe le sens de l'abaisse : le tout est désormais d'en faire un rectangle. S'il est un peu rectangle, profiter de la partie la plus longue pour abaisser dans ce sens.

Étaler de façon progressive sans tirer sur la pâte. L'épaisseur de la pâte lors du tourage soit d'environ 0.5 cm.

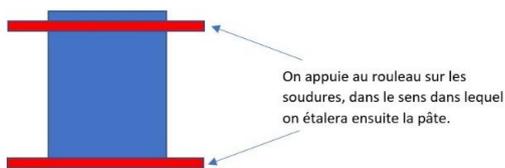
Ensuite plier (voir schéma) pour faire les marquages. Pour le sens du pliage, mettre 1 sur 2 (on plie $\frac{1}{4}$ de la pâte) et 3 sur 4 (sur $\frac{3}{4}$ de la pâte).



Déplier pour ajuster. Puis on replie et on étire la pâte de façon à ce que les plis recouvrent bien toute la pâte.

Puis on replie le tout en deux (le grand côté sur le petit côté).

Après avoir fait ce premier tour, on appuie sur les soudures pour permettre que cela reste en forme (que le beurre ne s'échappe pas). Puis on tapote au rouleau pour faciliter la prochaine abaisse.



Mettre 30 minutes au réfrigérateur.

Réaliser ensuite le deuxième tour de la même façon. Pour cela, prendre la pâte avec les plis sur le côté comme si on prenait un livre et qu'on veuille l'ouvrir et mettre sur le dessus la partie avec les plis visibles. Puis recommencer deux fois l'opération précédente;

Bien remettre au frais 30 min après le dernier tour, avant le façonnage des chaussons.

La crème d'Amande

Ingrédients :

- 150 g de beurre
- 150 g de sucre glace
- 150 g d'œuf battus
- 150 g de poudre d'amande
- 30 g de farine
- 10 g de rhum (ou un peu d'extrait de vanille)

Procédé:

Travailler le beurre en pommade. Le passer légèrement au micro-onde (position décongélation) pour l'aider à se ramollir un peu. Attention: il ne doit pas être fondu !

Ajouter le sucre glace et mélanger vigoureusement à la spatule. Le mélange doit être crémeux, clair et homogène.

Rajouter les œufs battus petit à petit et crémier à la spatule, sans foisonner (c'est-à-dire sans fouetter). Le mieux est de faire en plusieurs fois: on ajoute un peu d'œuf, on mélange, puis on en rajoute encore un peu... Jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'œuf.

Ajouter la poudre d'amande et la farine puis mélanger à la spatule à nouveau. Il ne doit pas y avoir de morceaux de beurre.

Puis ajouter le rhum (ou la vanille si vous préférez) et mélanger à nouveau.

Filmer au contact.

Montage des chaussons

Sortir la pâte feuilletée du réfrigérateur et l'abaisser à une épaisseur de 5 mm. Détailler 8 disques à l'aide d'un emporte-pièce à chaussons ou à défaut, un emporte-pièce rond à bord lisse. Le diamètre de l'emporte-pièce va dépendre de l'épaisseur de la pâte. Plus la pâte sera épaisse, plus on prendra un emporte-pièce petit, et vice versa.

On farine dessous et dessus la pâte et on abaisse toujours dans le sens de la longueur, de façon à obtenir un ovale. Si la pâte est trop étroite, on peut donner un léger coup de rouleau dans le sens de la largeur.

La dimension finale du chausson non plié doit faire 12 cm de large sur 20 cm de long. L'épaisseur de la pâte doit être environ de 0.3 mm.

On recommence cette opération pour tous les chaussons. On ne fait jamais une pièce du début à la fin pour passer à une autre. Si on a 8 chaussons, on fait chacune des étapes du montage pour chaque chausson. Donc là, on abaisse 8 fois la pâte en forme d'ovale.

Ensuite, à l'aide d'un pinceau que l'on trempe dans l'eau (préférez l'eau à l'œuf qui risque de couler sur les côtés et ainsi de coller le feuilletage) et appliquer sur l'un des côtés de la pâte en U.

Mettre la crème d'amande en poche à douille munie de la douille de 12 mm et pocher au centre de chaque ovale.

Puis replier la pâte.

Soulever le chausson par la pointe, délicatement, en le tenant par en dessous et souder les bords en commençant par l'un des côtés extérieurs en se rapprochant du centre, tout en essayant de chasser un maximum d'air. On soude ensuite l'autre côté (en commençant du centre vers l'extérieur cette fois) en faisant en sorte que la compote reste bien au centre et ne vienne pas sur les bords. Ensuite on repasse bien sur tout le tour pour s'assurer que la soudure est bien fermée. La soudure doit être assez large (2 cm environ).

Il faut ensuite chiqueter la pâte : pour cela, placer le pouce sur la tranche, et mettre sur le bord de la pâte (en perpendiculaire). Avec le dos de la lame du couteau, venir faire le marquage ; pour cela, mettre la pointe du couteau sur le plan de travail et le dos du couteau à un angle à 45 degrés par rapport au plan de travail et venir joindre les deux (toucher le pouce avec le bord de la lame). Faire cela tous les centimètres à peu près tout en appuyant une dernière fois sur la soudure.

Retourner ensuite le chausson.

Appliquer la dorure au pinceau. Attention à ne pas déborder sur la tranche sans quoi le feuilletage serait collé et ne pourrait pas se développer.

Rayer enfin le chausson avec la lame du couteau d'office. Plusieurs rayages possibles, notamment celui en forme de brin de blé.

Faire 3 petits trous (des cheminés) sur les rayures pour évacuer la vapeur et éviter que le chausson ne se déforme à la cuisson.

Mettre en cellule (congélateur) pendant 10 minutes (ou 30 min au frigo). Pendant ce temps, faire préchauffer le four à 210 degrés en chaleur tournante.

Puis cuire 2 min à 210 degrés et 30 minutes à 180 degrés. La durée de cuisson va dépendre beaucoup de votre four.

Une fois cuit, mettre sur grille pour refroidissement.

Si vous le souhaitez, appliquer un sirop. Cela permet de faire briller vos chaussons et de leur donner une gourmandise supplémentaire.