

# Cygnes Chantilly



## Recettes

Eau	0.100
Lait	0.100
Sucre	0.004
Sel	0.004
Beurre	0.080
Farine	0.110
Œufs	0.200

Crème	0.200
Sucre semoule	0.030

## Quantités

## Progression

### Pâte à choux :

Dans une casserole, faire bouillir ensemble : l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre en petits morceaux.

Hors du feu, en une seule fois, incorporer la farine tamisée, remettre sur le feu en remuant vivement.

Dessécher l'appareil jusqu'à ce que celui-ci ne colle plus aux parois de la casserole ni à la spatule.

Transvider l'appareil dans une bassine et incorporer les œufs battus un à un.

La pâte doit faire un ruban.

Dresser à la poche des glands et des têtes de cygne.

Cuire dans un four à sole à 220°C.

Débarrasser à la sortie du four sur grille.

### Crème Chantilly :

Mettre la bassine au froid.

Monter la crème en incorporant le sucre au milieu de foisonnement.

Serrer sans trop pour ne pas finir en beurre.

### Finition :

Couper le dessus du gland et le couper en deux dans le sens de la longueur

Garnir légèrement de chantilly.

Déposer 3 petits morceaux de tranche d'ananas égouttée ou de lamelles de fraises.

Recouvrir de chantilly à la poche avec une douille cannulée.

Disposer la tête devant et les deux ailes de chaque côté.