

Chausson aux myrtilles – Yagedes kiechel

Pour la pâte

- 75g de beurre ramolli mais pas fondu
- 500g de farine
- 50g de sucre dont 35g de sucre fin et 15g de sucre vanillé (deux sachets)
- 9g de sel (1 c.à.c. bombée)
- 18g de levure de boulanger sèche
- 250 ml d'eau ou de lait tiède
- 1 jaune d'œuf



Pour la farce

- 1Kg de myrtilles
- 160g de sucre fin
- 2 zestes de citron
- le jus de 2 citrons
- 40g de Maïzena diluée dans 60ml d'eau froide

Pour la finition

- 1 œuf allongé de 1 c.à.c. d'eau, le tout bien mixé en secouant dans un bocal à couvercle.
- 1 pinceau silicone très souple pour badigeonner les chaussons et ne pas les endommager.
- Sucre cristallisé grossier pour la déco (optionnel).

Farce

Acheter des myrtilles très goûteuses, ne pas se gêner pour les goûter au magasin (on vend beaucoup de myrtilles belles et grosses mais sans aucun goût). Mettre un vieux tablier pour toute la préparation car le jus de myrtilles colore les habits à vie. Laver les myrtilles et enlever les éventuelles petites tiges et saletés s'il y en a. Égoutter dans une passoire. Mettre les myrtilles dans une casserole. Écraser les myrtilles. Ajouter le sucre, le zeste et le jus de citron (assez pour avoir un goût bien fruité sans tuer l'arôme des myrtilles). Ne mettre que la moitié du jus de citron au début puis goûter et ajouter assez de jus, mais pas trop. Mélanger en chauffant. Porter à ébullition faible et faire cuire 20⁺ minutes en remuant souvent pour obtenir un appareil assez épais. Quand les fruits sont cuits ajouter la Maïzena diluée avec de l'eau et cuire en mélangeant à fond encore 5 minutes environ. Si on n'écrase pas les myrtilles et qu'elles restent entières on finit pas avoir beaucoup d'air dans les chaussons au lieu de beaucoup de myrtilles, ce qui donnera des chaussons creux. Sortir du feu quand le jus est gélifié et laisser refroidir complètement. Mettre au frigo pour assister un peu la gélification. On peut conserver au frigo si les chaussons seront préparés un autre jour.

Pâte

Dans une boîte à couvercle mettre toute la farine, le sel, le sucre, le sucre vanillé. Fermer la boîte et la secouer vigoureusement dans tous les sens pour rendre le mélange homogène.

Mettre le jaune d'œuf, l'eau tiède et la levure dans un petit bocal à couvercle et secouer jusqu'à obtenir un liquide bien homogène. Mettre ce mélange de levure liquide dans le bol d'un robot électrique muni d'une tige à pétrir. Ajouter environ 1/3 de la farine (mélangée aux condiments) et faire tourner le robot une minute, ajouter un autre tiers et faire tourner, ajouter le reste de farine et faire pétrir le robot jusqu'à avoir une pâte homogène et qui ne colle plus ni au crochet pétrisseur ni au bol du robot. Pétrir environ 10 minutes à vitesse moyenne. Quand la pâte est bien formée, incorporer le beurre et continuer à pétrir. Quand le beurre est totalement incorporé et la pâte uniforme et élastique, en faire une boule et la laisser lever dans un bol recouvert d'un film alimentaire (avec un mini-trou dans le film pour laisser échapper le gaz de la levée). Quand la pâte a

doublé de volume (ou plus) aplatir la pâte pour en chasser l'excès de CO2 et reformer une boule compacte. La laisser reposer au moins 30 minutes au frais. On peut même la conserver quelque temps dans le bas du frigo (emplacement plus froid).

Four

Préchauffer le four à 180°C (mesurer au thermomètre à four, pas en se basant sur les boutons).

Façonnage

Selon la taille du four, et de la plaque de cuisson, il faudra travailler en plusieurs fournées. Moi je fais des petites boules de pâte de 65g, une pour chaque chausson mais vous pouvez travailler à votre façon. Placer la pâte sur le plan de travail fariné et étaler au rouleau à pâtisserie pour avoir une pâte fine de 2mm d'épaisseur (pas plus, sinon les chaussons seront trop «pain» car la pâte va encore lever, pas moins car des chaussons fragiles risquent de se perforer et de couler à la cuisson). Pour garantir l'épaisseur de la pâte étalée je mets deux longues lattes en plastique de 2mm d'épaisseur aux deux bords du plan de travail et j'étale en reposant le rouleau à pâtisserie sur ces lattes. Le résultat est une pâte étalée de 2mm d'épaisseur exactement. Découper des cercles de 13 à 14 cm de diamètre environ. Moi je découpe avec un bol qui me donne des cercles de 14 cm. Il me faut moins de 65g de pâte par chausson. Déposer au centre de chaque cercle une cuillerée à soupe bien bombée de farce aux myrtilles. Mouiller au doigt, sur 5mm, le bord du cercle de pâte avec de l'eau tiède (très peu) et replier le bord du cercle de pâte sur lui-même pour faire un demi-lune et puis souder pour former le chausson. Souder très fermement sur 5mm à l'aide des doigts, les deux couches doivent se fondre en une seule. Refaire d'autres chaussons avec le reste de la pâte et des myrtilles (refariner le plan de travail de temps en temps). J'obtiens approximativement 14 à 16 chaussons avec les quantités indiquées, cela dépend de la quantité de myrtilles que je mets dans chaque chausson. Déposer-les chaussons sur une grande plaque de cuisson recouverte d'une couche de papier de cuisson. Déposer les chaussons en canoë, c'est à dire avec la soudure vers le haut (moins de risque de fuite à la cuisson). Tasser un peu les chaussons pour qu'ils soient plus larges que hauts. Couvrir d'une feuille de film alimentaire déposée légèrement sur les chaussons pour éviter le dessèchement puis laisser lever pendant 1 h, selon la température de la pièce. Si les chaussons sont alors fort gonflés, faire un mini-trou sur le haut du chausson à l'aide d'un cure-dents et puis tasser un peu pour chasser le gaz excédentaire car, au final, on veut des chaussons bien bourrés de myrtilles, pas bourrés d'air. Allonger 1 œuf entier avec une cuillère à café d'eau en mélangeant vigoureusement dans un bocal. Recouvrir les chaussons au pinceau avec l'œuf allongé et, optionnellement, saupoudrer d'un peu de sucre grossier. Ne pas blesser les chaussons car un chausson qui se vide pendant la cuisson en abîme d'autres. S'assurer que le four est bien à 180°C. Enfourner ensuite pour 16 -18 minutes de cuisson environ. Les myrtilles ayant déjà cuit ne doivent plus cuire, il s'agit uniquement ici de cuire la fine enveloppe de pâte, ce qui va vite. Sortir quand la pâte des chaussons est dorée. Nous voulons des chaussons briochés mous, pas une croûte croustillante, il faut donc cuire juste assez pour sceller et dorer la pâte qui est, rappelons-le, très fine. Sortir du four, poser les chaussons chauds sur une grille et laisser refroidir. Déguster tièdes ou froids.

Melvyn Fishel
19 mai 2018