

---

## **Bignè con crema all'essenza di camomilla glassati al caramello**

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

Stavolta ho associato alla classica crema pasticcera l'essenza di questa pianta erbacea officinale per farcire dei bignè, creando in tal modo un profiterrol dalla veste certamente insolita. **INGREDIENTI PER 4 PERSONE** - Per la pasta choux: 8 uova, 250 grammi di farina, 200 grammi di burro, 30 grammi di zucchero, 1/2 litro di acqua, un pizzico di sale. Per la crema: 5 grammi di burro, 40 grammi di farina, 1/2 litro di latte, 2 tuorli, 1 bustina di vaniglia, 50 grammi di zucchero, 1 cucchiaino di fiori di camomilla. Per la presentazione: 8 cucchiaini di zucchero, 10 nocciole tritate. **PREPARAZIONE** - Per la crema: Scaldare fin quasi all'ebollizione il latte nel quale avrete immerso dei fiori di camomilla racchiusi in una garza. Quindi versarlo, passandolo per un colino, in un tegame nel quale avrete amalgamato le uova con lo zucchero. Far bollire la crema a fiamma moderata per alcuni minuti rimescolando con un cucchiaino di legno. Togliere dal fuoco e dopo un po' aggiungere del burro. Mentre la crema si raffredda, mescolare di tanto in tanto per evitare il formarsi della pellicola in superficie. Per la pasta choux: In una casseruola far sciogliere a fuoco dolce il burro in acqua, aggiungere lo zucchero ed un pizzico di sale. Non appena prenderà bollore togliere dal fuoco, aggiungere la farina, mescolare con un mestolo di legno, sino a quando acquisti una buona consistenza e cuocere per altri 5 minuti, continuando a rimestare, per evitare che parte del composto si attacchi. Quando l'impasto non rimarrà più attaccato alla spatola ed al fondo della casseruola, togliere nuovamente dalla fiamma ed incorporarvi otto uova, una alla volta, fino ad ottenere un impasto omogeneo. Una volta pronta, la pasta choux dovrà risultare piuttosto morbida ma non eccessivamente liquida. Versare l'impasto dentro una tasca da pasticciere con una grossa apertura e spremerlo sopra una placca da forno imburrata, formando tanti mucchietti di pasta uguali ed equidistanti, del diametro di 2/3 centimetri. Quindi lucidare i choux con un uovo sbattuto, utilizzando un pennello. Cuocere in forno per circa 10 minuti a 160°C. Quando i bignè si saranno completamente raffreddati, toglierli dalla placca, inciderli nella parte inferiore e riempirli di crema con una tasca da pasticciere. **PRESENTAZIONE** - Disporre su un piatto da portata, in forma piramidale, i bignè con il ripieno di crema all'essenza di camomilla; versarvi in superficie il caramello ancora bollente (ottenuto facendo sciogliere lo zucchero in un pentolino) e spolverare con le nocciole tritate.