

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

FLEUR PISTACHE/CHOCOLAT NOIR EN PÂTE À CHOUX

pour 8 personnes :

Pâte à choux : 12,5cl eau - 12,5cl lait - 1càc rase de sucre semoule - 1càc rase sel fin - 115g beurre en dés - 140g farine tamisée - 4 oeufs entiers + 1 oeuf pour la dorure -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Verser dans une casserole l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre. Porter à ébullition et verser d'un coup la farine. Retirer du feu et mélanger rapidement avec une cuillère en bois jusqu'à incorporation complète de la farine. Remettre sur le feu et remuer jusqu'à dessèchement (une pellicule se forme au fond ou sur les bords de la casserole). Transférer dans la cuve du kitchenaid muni du fouet. Faire tourner à vitesse moyenne et incorporer les oeufs un par un. Arrêter l'appareil quand la pâte est de belle consistance.

Sur la plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé, à la poche à douille Ø 2,5cm dresser un rond de pâte de Ø 6,5cm puis des éclairs de 13cm de long. Dorer à l'oeuf. Enfourner et cuire 5 minutes porte du four ouverte puis 35 minutes porte fermée.

Crème pâtissière au chocolat noir : 350g crème pâtissière classique à la vanille - 200g chocolat noir à 70% - 200g crème liquide entière -

Fouetter ensemble la crème pâtissière et le chocolat fondu. Battre en chantilly la crème liquide. Mélanger les 2 délicatement à la maryse. Réserver.

Crèmeux à la pistache : 100g crème pâtissière classique à la vanille - 100g crème liquide entière - 30g pâte de pistache -

Fouetter ensemble la crème pâtissière et la pâte de pistache. Battre en chantilly la crème liquide. Mélanger les 2 délicatement à la maryse. Réserver.

Laisser refroidir entièrement le chou et les éclairs. Pratiquer 3 incisions à la pointe d'un couteau dans la base de chacun. A l'aide d'une poche munie d'une douille de Ø 10 mm, remplir les éclairs de la crème au chocolat et d'une poche munie d'une douille de Ø 10 mm le chou de crémeux à la pistache.

Glaçage au chocolat noir : 150g chocolat noir à 70% - 40g huile végétale (pépins de raisin pour moi) -

Fondre au bain-marie le chocolat. Ajouter l'huile. Laisser tiédir à 28°. Verser dans une assiette creuse (type assiette à pâtes). Tremper le dessus d'un éclair, laisser couler le surplus. Retourner d'un coup et le poser sur un papier sulfurisé. Faire de même avec les autres.

Glaçage vert : 100g fondant pâtissier - 1 càc de colorant vert liquide -

Fondre le fondant au bain-marie. Ajouter le colorant. Bien mélanger. Tremper le chou dedans (le dessus) plusieurs fois s'il le faut.

Présentation : Poser au milieu du plat le chou délicatement. Placer les pétales en découpant un bout pour poser contre le coeur de la fleur.

A déguster le jour même.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr