



Pur Pêché de gourmandise

Pur Pêché de gourmandise



Pour la crème chiboust : 2 jaunes d'œufs, 60g de sucre, 250g de lait (25cl), 20g de fécule de maïs, ½ gousse de vanille, 2 feuilles de gélatine, 150g de crème fraîche liquide entière, 80g de mascarpone, 30g de sucre glace

Pour la pâte à choux : 50g d'eau, 1 pincée de sel, 2 pincée de sucre, 25g de beurre, 30g de farine, 1 gros œuf, 1 pâte sablée

Pour le caramel : 30g d'eau, 50g de sucre, 15g de sirop de glucose

Préparation de la crème chiboust :

Battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Versez un peu de lait puis ajoutez la fécule de maïs. Faites chauffer le reste du lait avec les graines de vanille dans une petite casserole. À ébullition, versez la moitié du lait sur les jaunes blanchis puis reversez le tout dans la casserole. Faites cuire à petit feu jusqu'à épaississement. Maintenez une petite ébullition puis versez la crème pâtissière obtenue sur une toile SILPAT et filmez la surface. Placez-la au frais afin qu'elle refroidisse. Réhydratez la gélatine 10 minutes dans l'eau froide. Montez au batteur la crème liquide avec le mascarpone et le sucre glace. Sortez la crème pâtissière du réfrigérateur et lissez-la au fouet. Faites fondre la gélatine quelques secondes au micro-ondes et ajoutez-la dans la crème pâtissière. Mélangez les 2 préparations puis garnissez-

en les empreintes FLEXIPAN Saint-honoré avec la poche à douilles munie de la grosse douille unie. Placez 3 heures au congélateur. Conservez le reste pour garnir les choux.

Préparation de la pâte à choux :

Préchauffez votre four à 180°C (th 6) et placez une toile SILPAIN sur la plaque aluminium perforée. Dans une casserole, versez l'eau, le sel, le sucre et le beurre en morceaux. Portez à ébullition, puis, hors du feu, ajoutez la farine tamisée. Mélangez avec la spatule haute température. Faites dessécher la pâte sur le feu. Elle doit se détacher de la casserole. Versez la pâte dans une bassine inox et ajoutez l'œuf. Travaillez la pâte en tournant vivement avec une spatule. Vous devez obtenir une pâte souple et lisse. Dressez 8 petits choux sur la toile SILPAIN avec une poche à douilles puis faites cuire 25 minutes à 180°C (th 6). Étalez la pâte sablée puis piquez-la. Avec le découpoir 9,5 cm, découpez 8 fonds de pâte. Placez-les sur la toile SILPAT, puis faites cuire à 160°C (th 5/6) pendant 15 à 18 minutes.

Préparation du caramel :

Dans une casserole, faites cuire les sucres avec l'eau. Garnissez les choux de crème chiboust en faisant un petit trou par le dessus. Trempez les choux dans le caramel puis posez-les à l'envers sur une toile SILPAT pour figer le caramel. Démoulez les mini Saint-honoré sur les fonds de pâte cuits et placez un chou sur chaque.