

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

CHOUX INFINIMENT CITRON DE PIERRE HERMÉ

Pour 12 à 14 choux

Craquelin : 40g beurre 1/2 sel - 50g sucre cassonade - 50g farine - qlques gtes colorant jaune -

Mixer les ingrédients jusqu'à la formation d'une boule. Envelopper dans du papier film. Entreposer au réfrigérateur pendant 3h00 ou mieux la veille. Le lendemain, étaler sur une épaisseur de 1mm entre 2 feuilles guitare ou 2 papier de papier sulfurisé. Poser sur une plaque à pâtisserie. Entreposer au congélateur 30 minutes. Sortir prédécouper à l'emporte-pièce lisse □ 7cm. Remettre au congélateur.

Pâte à choux : 250g d'eau minérale- 5g sucre en poudre - 5g fleur de sel - 110g beurre - 140g farine - 250g d'oeufs -

Préparer la pâte à choux. Porter à ébullition l'eau, le sucre, la fleur de sel et le beurre. Verser la farine. Fouetter vivement jusqu'à ce que la pâte devienne lisse. Puis continuer jusqu'à ce qu'elle décolle des bords. Transvaser dans la cuve du K. muni de la feuille. Mettre en route vit. 4. Ajouter les œufs 1 par 1. Remplir une poche munie d'une douille lisse n°14. À ce stade vous pouvez l'entreposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain ou bien la cuire tout de suite.

Préchauffer le four à chaleur tournante à 240° (th.8).

Dessiner sur une feuille de papier sulfurisé à l'aide d'un emporte-pièce □ 6,5 cm des ronds espacés de 4 cm. Retourner la feuille, la poser sur une plaque à pâtisserie.

Pocher les choux. Sortir du congélateur les ronds de craquelin. Les poser délicatement sur les choux. Enfourner en éteignant le four pendant 10 minutes. Le rallumer et poursuivre la cuisson à 180° (th.6) pendant ~ 20 minutes (personnellement j'ai dû prolonger la cuisson de 10 minutes, chaque four est différent). Sortir et laisser refroidir sur grille.

Crème au citron : zeste de 3 citrons - 180g sucre en poudre - 170g d'oeufs - 130g jus de citron - 250g beurre à t° ambiante -

Râper les citrons lavés à la microplane ds un saladier. Verser le sucre et frotter les zestes à l'aide des mains (mélange humide et granuleux). Ajouter les œufs et fouetter. Verser le jus de citron, mélanger. Faire chauffer la crème au bain-marie en remuant au fouet jusqu'à 83°C. Filtrer la crème au dessus d'un saladier. Laisser tiédir à 60°C avt d'incorporer le beurre en dés. Mixer au mixeur plongeant vitesse maximum pdt 10 minutes pour obtenir une crème onctueuse (personnellement j'ai arrêté au bout de 6 minutes, j'ai eu peur que le moteur ne chauffe de trop).

Citrons : 3 citrons - 2 lamelles de citrons confits au sucre -

Les peler à vif. Détacher les segments. Les découper en 3. Couper les citrons confits en petits cubes.

Crème chantilly citron : 375g crème fraîche - 250g crème citron -

Dans la cuve du K. muni du fouet verser la crème liquide bien froide. Fouetter jusqu'à ce qu'elle soit mousseuse. Mélanger délicatement la crème citron dans la crème chantilly. Verser l'ensemble dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

Montage : fendre les choux aux $\frac{3}{4}$ de la hauteur. Garnir le fond des choux avec le restant de la crème au citron. Répartir dessus en alternant les mcx citrons pelés à vif et les dés de citrons confits. Façonner une volute de chantilly citron dessus.

Recouvrir du chapeau. Déguster. (Vous pouvez les entreposer au réfrigérateur avant le repas, pas plus).

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr