

Choux Citron & Basilic

Recette



Pour 30 choux de 55 mm

INGREDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte à choux		
Eau	130g	Faire bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Verser dans un batteur le mélange et la farine, mélanger à la feuille. Ajouter petit à petit les œufs. Pocher des choux de 55 mm puis cuire à 160°C pendant 15 minutes oura fermé. Ensuite ouvrir le oura et prolonger la cuisson pendant 40 minutes.
Lait	130g	
Beurre	115g	
Sel	4g	
Sucre	10g	
Farine	150g	
Œufs	270g	
Craquelin		
Beurre	100g	Mélanger tous les ingrédients, étaler finement entre deux feuilles sulfurisées, surgeler et détailler à 55 mm. Déposer sur les choux avant cuisson.
Sucre roux	80g	
Farine Pâtissière	110g	
Fleur de sel	2g	
Colorant vert	QS	
Sablé vanille		
Farine	450g	Mélanger le beurre et le sucre ensemble, ajouter le reste des ingrédients puis étaler à 0,2 cm.
Beurre	360g	
Sucre Glace Amylacé PatisFrance	120g	Détailler des disques de 65 mm.
Fleur de sel	6g	Cuire à 160°C pendant 15 minutes entre deux <i>Silpain</i> .
Vanille en Gousse PatisFrance	2pc	

Crème citron basilic

Starfruit Citron PatisFrance	300g
Jaunes d'œufs	90g
Œufs entiers	113g
Sucre	97g
Basilic frais	23g
Gélatine Bœuf Poudre PatisFrance	6g
Eau hydratation	36g
Beurre	143g
Vanille en Gousse PatisFrance	2pc
Patiscrem PatisFrance montée	225g

Chauffer le Starfruit, ajouter le mélange d'œufs et sucre puis cuire 5 minutes à ébullition.

Ajouter la gélatine hydratée, le beurre coupé en cube surgelé et la vanille.

Mixer.

Emincer finement le basilic frais et l'ajouter à la crème citron, Réserver au froid, en laissant infuser 3 heures minimum.

Passer au tamis fin.

Ajouter la crème montée et mélanger.

Croustillant amande

Pralicrac Blanc PatisFrance	125g
Praliné Amande 50% PatisFrance	125g
Amandes en Bâtonnets PatisFrance caramélisées	125g
Zestes de citron vert	1 pc
Crousticrep PatisFrance	125g

Chauffer le Pralicrac et ajouter tous les ingrédients, mélanger et garnir les fonds des choux.

Chantilly vanille

Patiscrem PatisFrance (1)	113g
Zestes de citron vert	1pc
Gélatine bœuf poudre PatisFrance	4,5g
Eau	27g
Patiscrem PatisFrance (2)	450g
Sucre glace	67g
Vanille en Gousse PatisFrance	3pc

Chauffer la crème (1), la vanille et les zestes. Laisser infuser pendant 10 minutes.

Ajouter la gélatine hydratée fondue, la crème et le sucre et mélanger.

Réserver au frais pendant 12 heures.

Faire monter et pocher sur les choux.

Montage

- Une fois la pâte à chou cuite, laisser refroidir et ouvrir largement le dessous du chou.
- Garnir avec 30 g de crème citron et environ 15 g de croustillant amande, lisser le fond.
- Pocher un peu de crème sur le sablé vanille et coller le chou au-dessus.
- Monter la chantilly et pocher sur le dessus du chou environ 15 g à l'aide d'une grosse douille uni
- Déposer une chips de chocolat blanc incurvé en appuyant afin de l'enfoncer dans la crème.
- Décorer une petite pousse de basilic et des zestes de citron vert.