

Choux citron



Ingrédients

Préparation : Cuisson : Repos :

Craquelin

80g Beurre demi-sel
100g de Farine
100g de Cassonade

La pâte à choux

80g de lait entier
80g d'eau
80g de farine
80g de beurre
3g de sucre
2g de sel
4g de vanille
140g d'œufs

Crème au citron

3 g de gélatine
2 oeufs
60 g de sucre semoule
15 g de zeste de citron de Menton râpé
85 g de jus de citron de Menton
90 g de beurre mou

Chantilly

225g de crème
100g de mascarpone
Gousse de vanille
30g de sucre glace
20g de yuzu

Fondant

150 g de fondant blanc
Le jus de 1/2 citron
Colorant alimentaire jaune citron
22 g de sucre et 2 cl d'eau (pour le sirop à 30 °)

A vos marques !

Prêt ?

Pâtissez !

Déroulé de la recette

Craquelin

Dans un cul de poule, mélanger tous les ingrédients. Etaler ensuite entre deux papiers de cuisson, puis réserver au réfrigérateur.

La pâte à choux

Dans une casserole faire chauffer l'eau, le lait et le beurre. Lorsque le beurre a fondu ajouter la vanille et le sucre.

A ébullition ajouter en une seule fois la farine, et dessécher la pâte, jusqu'à ce qu'elle se décolle des bords. Au robot, muni de la feuille, laisser légèrement refroidir la pâte.

Emulsionner ensuite la pâte en ajoutant petit à petit les œufs.

La pâte doit être lisse et homogène.

Dans une poche à douille verser la pâte et pocher des pointes de pâte à choux.

Détailler des cercles de craquelin de la taille des pointes de votre pâte à choux. Les déposer sur la pâte à choux et cuire pendant 45 minutes à 170° (Attention cela dépend de la taille de vos choux et de votre four. A surveiller.)

Crème au citron

Faire ramollir les feuilles de gélatine 20 minutes dans de l'eau bien froide.

Dans une casserole, mélanger les œufs, le sucre, le zeste et le jus de citron. Faire cuire sur feu doux jusqu'à ce que le mélange atteigne 85 °C. Le passer à travers une passoire fine, puis mélanger jusqu'à faire baisser la température à 60 °C. Ajouter alors la gélatine égouttée et essorée. Quand elle est dissoute, incorporer le beurre ramolli à l'aide d'un mixeur jusqu'à obtenir un mélange homogène. Laisser refroidir au réfrigérateur 2 heures avant utilisation

Chantilly

Dans la cuve du robot préalablement refroidit, mettre tous les ingrédients et monter en chantilly fermer en augmentant la vitesse petit à petit.

Fondant

Faire ramollir le fondant dans une casserole sur feu doux, puis ajouter le jus de citron à travers une passoire fine. Ajouter ensuite le colorant.

Si le fondant est trop collant, préparer un sirop à 30 ° en faisant bouillir le sucre et l'eau. Laisser refroidir ce sirop et l'incorporer au fondant jusqu'à obtenir une texture onctueuse et facile à appliquer.

Jean Emmanuel

& Co

Montage

Couper votre chou, et garnir de crème au citron, puis de chantilly.
Plonger le chapeau de vos choux dans le fondant jaune et laisser durcir.
Déposer ensuite le chapeau sur chaque chou.

Bonne dégustation !!!

