

Choux à la crème de pistache et noisettes caramélisées

Recette pour 4 personnes

Description

Une variante du chou à la crème classique. Une onctueuse crème de pistache se retrouve au centre des choux accompagnés de noisettes caramélisées. Un délice.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 120 Gr Eau
- 120 Gr Lait
- 15 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 110 Gr Beurre
- 140 Gr Farine
- 5 Gr Oeuf

Pour le crémeux de pistache

- 150 Gr Lait
- 150 Gr Crème 35%
- 20 Gr Pâte de pistache
- 4 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 3 Feuille(s) Gélatine
- 250 Gr Chocolat blanc

Pour la nougatine de noisettes

- 65 Gr Sucre
- 20 Gr Eau
- 125 Gr Noisettes

Ppour la chantilly

- 1 Litre(s) Crème 35%
- 100 Gr Sucre glacé
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Préparation pour les choux

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporer la farine avec une spatule en bois. Cuire l'ensemble sur le feu jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole, ensuite verser le mélange dans un batteur, incorporer les oeufs un à un. A l'aide d'une poche de pâtisserie, dresser des choux de 3 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettre les choux dans le four, baissez la température à 350 F et cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Préparation pour le crémeux

Dans une casserole chauffer le lait, la crème et la pâte de pistache. Dans un autre bol, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Verser le mélange liquide sur les oeufs, remettre dans la casserole et cuire à feu doux en brassant jusqu'à ce que la crème nappe le dos d'une cuillère. Ajouter la gélatine et mélanger pour qu'elle soit bien fondue. Verser sur le chocolat et laisser fondre quelques minutes puis brasser jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Laisser refroidir.

Préparation pour la nougatine de noisettes

Dans une casserole, chauffer le sucre et l'eau jusqu'à ce que la préparation atteigne 160-165C (jusqu'à l'obtention d'un caramel blond). Retirer du feu et ajouter les noisette dans le caramel. Bien mélanger et déposer sur une surface huileuse en étalant bien les noisettes pour qu'elles refroidissent.

Préparation de la chantilly

Mélanger la crème avec le sucre et les grains de vanille. À l'aide du batteur électrique monter la crème jusqu'à la formation de pics fermes.

Pour le dressage

Couper le chapeau des choux et garnir de crémeux aux pistaches avec une poche à pâtisserie. Garnir d'une rosace de crème chantilly et déposer quelques noisettes. Remettre le chapeau et saupoudrer de sucre glace si désirez.

Bon appétit!