

Choux à la crème de tiramisu et compotée de mangue épicée |

Recette pour 12 tapas

Description

Des choux garnis d'une délicieuse crème au mascarpone sur une compotée de mangue jaune épicée à la cardamome.

L'astuce du chef

Vous pourriez également faire une variante en utilisant d'autres types de fruits. Les fraises seraient parfaites avec cette recette.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

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

Pour la crème de tiramisu

- 330 Ml Crème 35%
- 160 Gr Fromage mascarpone
- 1 Pincée(s) Cacao en poudre
- 60 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf

Pour la compotée de mangue

- 2 Unité(s) Mangue jaune
- 500 Ml Eau
- 150 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Cardamome

Préparation

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

Pour les choux

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporez 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 versez le mélange dans un batteur, incorporez les œufs un à un. À l'aide d'une poche à pâtisserie, dressez des choux de 3 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettez les choux dans le four, baissez la température à 350F et cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Préparation de la crème de tiramisu

Dans un cul de poule, mélangez les jaunes d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre

mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone, puis la crème et fouettez le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme. Transférez la crème au mascarpone dans une poche à pâtisserie munie d'une douille.

Préparation de la compotée de mangue

Coupez la mangue en petits dés,

Mélangez l'eau avec le sucre et la cardamome, bien fouetter, ajoutez les dés de mangue, Réservez.

Pour le dressage

Coupez le chapeau des choux et garnissez de crème de mascarpone avec une poche à pâtisserie.

Déposez de la brunoise de mangue puis terminez avec une rosace de crème de mascarpone.

Saupoudrez de cacao et de sucre glace.

Bon appétit!