

Choux comme une Tatin, fraîcheur de pommes, chantilly ivoire

Recette pour 4 personnes



Description

Chou croquant, dans le format d'une religieuse. Fourré d'une compote de pomme, surmonté d'une belle boule de chantilly au chocolat blanc. Des bâtonnets de pomme finalisent cette belle pâtisserie qui marie la religieuse aux parfums d'une Tatin.

L'astuce du chef

Le choix de pomme pour la compote reste un choix personnel, suivant le goût de chacun. Une chantilly traditionnelle peut être un substitut à celle-ci, un peu plus longue à réaliser.

Ingrédients

Pâte à choux

- 60 Gr Eau
- 6 Gr Lait
- 5 Gr Sucre
- 5 Gr Sel
- 55 Gr Beurre
- 70 Gr Farine
- 120 Gr Oeuf

Pâte à craquelin

- 70 Gr Beurre
- 85 Gr Cassonade
- 85 Gr Farine

Compote de pomme

- 550 Gr Pomme golden
- 55 Gr Sucre
- 40 Gr Jus de pomme
- 2 Gr Fleur de sel
- 1 Unité(s) Pomme granny smith

Chantilly Ivoire

- 200 Ml Crème 35% à fouetter
- 65 Gr Chocolat blanc
- 1 Unité(s) Gousse de vanille

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **450 F°**

Pâte à 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 les choux de 12 cm sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettez les choux dans le four, baissez la température à 350°F et cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Pâte à craquelin

Assurez-vous que votre beurre ait une consistance pommade (texture souple). Ajoutez-y votre sucre ainsi que la farine, étalez votre pâte entre deux papiers. L'épaisseur de la pâte ne doit pas excéder 2 mm. Placez-la dans un frigo pour environ 1 heure. Ensuite, détaillez des ronds à l'aide d'un emporte-pièce. Gardez-les dans une boîte au congélateur.

Compote de pomme

Lavez vos pommes, coupez-les en quartier. Dans une casserole, réalisez un caramel à sec avec le sucre, décuire le caramel avec le jus de pomme. Ajoutez-y la fleur de sel et les pommes en morceaux. Cuire les pommes, puis passer l'ensemble au robot coupe ou blender. Gardez la pomme verte pour la finition.

Chantilly Ivoire

Dans une casserole, chauffez 125g de crème avec la gousse de vanille (préalablement fendue et grattée avec la pointe d'un couteau) puis versez-la sur le chocolat blanc, attendez quelques minutes puis mélangez bien pour avoir une préparation homogène. Versez le reste de la crème et mélangez bien à nouveau, laissez refroidir la crème au réfrigérateur. Au moment du service, enlevez la gousse de vanille et montez la crème parfumée comme une chantilly.

Finitions

Au moment du service, découpez à la minute des bâtonnets de pomme verte. Remplissez votre choux de la compote de pomme. Dessus, réalisez une belle boule de chantilly ivoire à l'aide d'une douille unie. Le montage doit se faire dans l'esprit d'une religieuse (pâte à choux). Pour la finition, déposez vos bâtonnets de pomme sur la boule de chantilly.

Bon appétit!