

Le pari Bresse

Par Madeleine Muller



Ingrédients

Craquelin

- 50g farine
- 50g cassonade vanillée maison
- 1 pincée fleur de sel
- 50g beurre doux de Bresse AOC Etrez pommade

Pâte à choux

- 250g eau minérale
- 2g sel
- 3g sucre en poudre
- 120g beurre doux de Bresse AOC Etrez
- 140g farine tamisée 55
- 225g d'oeufs

Insert chocolat

- 130g chocolat Guanaja Valrhona
- 1/2 gousse de vanille grasse et épaisse
- 10g miel d'acacia
- 90+40g crème fleurette

Crème fouettée à la pistache

- 70g pâte de pistache
- 450g crème fleurette mascarpone
- sucre glace

Préparation

Placer la 1/2 gousse de vanille fendue et grattée dans la crème fleurette destinée à l'insert chocolat, réserver au frais. Entreposer le bol et le fouet du robot au frais.

Mélanger rapidement du bout des doigts les ingrédients du craquelin, former une boule, l'abaisser finement entre 2 feuilles de papier cuisson. Bloquer au grand froid. Quand le craquelin est congelé, découper des ronds de diamètre identique à celui des choux.

Porter à ébullition l'eau minérale, le sucre, le sel et le beurre. Verser d'un coup la farine tamisée, réduire la chaleur sous la casserole. Fouetter rapidement pour amalgamer le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et sans grumeaux. Dessécher la pâte, elle ne doit plus adhérer aux parois de la casserole, 2 à 3 minutes à feu doux. Hors du feu, ajouter les œufs un par un. Selon le pouvoir absorbant de la farine, il faut adapter la quantité d'œufs. Remplir une poche équipée d'une douille lisse numéro 10 avec la pâte. Sur une plaque couverte de papier cuisson, coucher les choux en couronne, le plus régulièrement possible en les espaçant, ils vont gonfler, bloquer la plaque au grand froid.

Préchauffer le four à 250°C, déposer un disque de craquelin sur chaque chou. Enfourner et éteindre le four pendant 10 minutes. Rallumer le four à 190°C pour 30 minutes environ. Pendant la cuisson, entrouvrir rapidement la porte du four pour laisser échapper la vapeur d'eau. Quand la couronne de choux est cuite, la laisser reposer à température ambiante sur une volette.

Quand les choux sont refroidis, enlever un couvercle dans le premier tiers supérieur avec un couteau scie, déposer ces couvercles sur un plat, les saupoudrer très légèrement de sucre glace, réserver.

Pendant la cuisson des choux, déposer les fèves de chocolat dans un petit blender. Amener le miel et 90g de crème à la vanille à ébullition, ôter la gousse de vanille, verser sur les fèves, mixer quelques secondes par impulsions, verser dans une terrine, quand l'appareil atteint 40°C, verser les 40g de crème restants, mélanger, filmer au contact et réserver au frais.

Délayer la pâte de pistache dans un peu de crème mascarpone dans le bol froid du robot, ajouter le reste de crème et fouetter jusqu'à obtention d'une crème montée, verser dans une poche équipée d'une douille cannelée, réserver au frais.

Déposer la couronne sur le plat de service, pocher un peu de crème montée pistachée au fond de chaque chou, au milieu un insert de crème au chocolat, recouvrir de crème pistachée, déposer les couvercles sur les choux et déguster sans attendre.