

Choux à la poire – Mousse à la crème de Bresse aux poires et coulis de poires au gingembre

Par Adrien Blenet



Ingrédients

Craquelin :

- 50 g de Beurre de Bresse
- 60 g de cassonade
- 60 g de farine
- 1 pincée de colorant vert en poudre

Choux : (pour 18 petits choux)

- 50 g de Beurre de Bresse
- 10 cl d'eau
- 3 cl de lait
- 5 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 75 gr de farine

- 2 œufs

Mousse à la Crème de Bresse aux poires : (pour garnir 18 choux)

- 20 cl de Crème de Bresse
- 20 cl de crème liquide 30%
- 15 g de liqueur de Généri
- 200 g de purée de poires
- 2 feuilles de gélatine

Coulis de poires aux gingembres : (pour 6 assiettes)

- 6 poires Williams
- 90 g de sucre
- 180 g d'eau
- 6 g de gingembre en poudre

Noisettes caramélisées :

- 200 g de sucre en poudre
- 18 noisettes

Préparation

Préparer votre craquelin en mélangeant tous les ingrédients (beurre, cassonade et farine). Étaler la pâte sur 2 mm entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Mettre au congélateur le temps de confectionner les choux.

Préparation des choux:

Préchauffer le four à 200 C°.

Dans une petite casserole faire bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Hors du feu, ajouter la farine en une seule fois et bien mélanger à l'aide d'une spatule en bois. Remettre la casserole sur feu doux et laisser "sécher" la préparation en remuant sans cesse pendant 2-3 minutes. Retirer la casserole du feu et laisser refroidir 5 minutes.

Battre les œufs en omelette et hors du feu, les ajouter en 3 fois au mélange précédent. Une fois la pâte homogène, remettre sur feu doux et mélanger sans cesse pendant 8 à 10 minutes le temps que la pâte "sèche" de nouveau. Mettre la pâte à choux dans une poche à douille et les former sur la plaque à pâtisserie ou sur du papier sulfurisé. Sortir le craquelin du congélateur et réaliser des ronds avec un emporte-pièce à poser sur le dessus des choux. Enfourner 15 à 20 minutes selon leur taille.

Préparation de la mousse à la Crème de Bresse aux poires :

Monter les deux crèmes en chantilly avec le sucre glace. Chauffer la purée de poires et faire fondre les feuilles de gélatine préalablement ramollies dans de l'eau froide. Incorporer délicatement la chantilly à la préparation à la poire. Laisser la préparation au frais 15 minutes et à l'aide d'une poche à douille pocher les choux.

Préparation du coulis de poires aux gingembres :

Éplucher les poires et les vider. Les couper en petits cubes et les ajouter dans une casserole avec l'eau, le sucre et le gingembre. Laisser cuire 10 minutes à feu doux et mixer. Laisser le coulis refroidir.

Préparation des noisettes caramélisées :

Réaliser les noisettes caramélisées en piquant un cure-dents dans chaque noisette et réaliser un caramel. Tremper les noisettes dans le caramel et planter le bout du cure dents dans du polystyrène à 5 cm de hauteur pour que le caramel retombe et forme un pique.

Dressage :

Sur des assiettes blanches, ajouter du coulis sur toute la surface. Ajouter 3 choux garnis de mousse avec des petits cubes de poire, à l'intérieur sur chaque assiette. Ajouter un pique de noisettes caramélisées sur chaque chou. Ajouter quelques cubes de poire sur le coulis.