

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

PARIS - SAINT-TROPEZ

Pour 8 personnes :

Pâte à choux (recette Pierre Hermé, mais pas la cuisson, j'ai gardé ma méthode) : 100g d'eau minérale - 100g lait frais entier ou 1/2 écrémé - 4g sucre en poudre - 4g fleur de sel - 90g beurre doux - 110g farine T.55 - 200g d'oeufs - 50g sucre en grains - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -

Porter à ébullition l'eau minérale, le lait, le sucre, la fleur de sel et le beurre. Verser la farine d'un coup, fouetter vivement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit homogène puis mélanger 2 minutes. Transvaser dans le bol du robot muni du fouet. Mettre le robot en route, laisser tourner 1 minute puis ajouter petit à petit les oeufs (truc : vous pouvez ajouter 1 pointe de couteau de levure chimique). Le mélange doit être homogène. Verser dans une poche à douille à petites dents PF18. Réserver.

Préchauffer le four à chaleur tournante à 200°C (th.6).

Dessiner sur une feuille de papier sulfurisé un cercle de 23 cm (pour moi, pour P.H. c'est 22cm) et sur une autre un cercle de 20cm (pour moi, 19cm pour P.H.). Retourner la première feuille et la déposer sur une plaque à pâtisserie. Former un premier boudin de pâte à l'intérieur du cercle puis un 2^e accolé à l'intérieur du 1^{er}. Façonner un 3^e au milieu des 2 autres boudins. Dorer légèrement au jaune d'oeuf. Parsemer de sucre grain.

Sur une seconde plaque placer le papier sulfurisé (cercle de 20cm dessiné) à l'envers. façonner une couronne avec le reste de la pâte.

Enfourner immédiatement les plaques en laissant la porte du four entrouverte 5 minutes.

Fermer la porte du four et cuire 35 minutes encore. Sortir du four et laisser refroidir les deux couronnes sur grille.

La ganache montée au chocolat blanc : à préparer la veille

150g crème liquide entière - 20g miel d'oranger (ou acacia si vous n'avez pas) - 280g chocolat ivoire Valrhona - 450g crème liquide entière - 5 bouchons d'eau de fleur d'oranger -

Chauffer les 150g de crème fleurette avec le miel. Fondre au bain-marie ou au micro-ondes le chocolat blanc. Verser en 3 fois la crème au miel chaude en remuant bien à chaque fois avec une maryse (spatule en silicone). Laisser tiédir puis ajouter les 450g de crème ainsi que l'eau de fleur d'oranger. Entreposer au réfrigérateur couvert d'un film alimentaire au contact jusqu'au lendemain.

Le lendemain, verser la ganache dans le bol du Kitchenaid muni du fouet. Fouetter jusqu'à obtenir une "chantilly" ferme.

Montage :

500g framboises fraîches - sucre glace -

Découper délicatement (à l'aide d'un grand couteau à dents) la grande couronne un peu au-dessus du milieu. Déposer le couvercle sur le plan de travail, le saupoudrer de sucre glace tamisé. Dans la base de la grande couronne façonner un boudin de ganache montée. Découper la 2^e couronne au milieu (dans l'épaisseur). Façonner dans la base un mini boudin de ganache montée, placer dessus tout le tour les framboises côte à côte

Couvrir avec le chapeau. Placer la 2^e couronne dans la 1^{ère} couronne. Façonner avec le reste de ganache montée tout le tour intérieur et extérieur des pointes. Poser délicatement le couvercle. Entreposer au réfrigérateur jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr