

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE SI CHOUX

Pour 6 personnes :

Pâte sucrée aux amandes :

120g beurre mou - 80g sucre glace - 30g poudre d'amandes - 1 pincée de sel - zeste râpé d'une orange - 1 oeuf entier - 200g farine T.55 - 1càc cannelle en poudre -

Dans le mixeur, mettre le beurre, le sucre glace, la poudre d'amandes, le sel et le zeste. Mixer. Ajouter l'oeuf, mixer. Verser la farine et la cannelle. Mixer. L'emballer dans du film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 2 h00.

Pâte à choux :

12,5cl d'eau - 12,5cl lait - 1 càc rase sucre en poudre - 1càc sel fin - 115g beurre en morceaux - 140g farine T.45 - 4 oeufs entiers - 1 oeuf pour la dorure -

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Dans une casserole, chauffer l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre. Quand le beurre est fondu et le mélange bien chaud. Ôter la casserole du feu. Verser en une fois la farine tout en remuant avec une cuillère en bois. Quand le mélange est bien homogène, remettre sur le feu pendant 1 minute pour dessécher la pâte.

La verser dans le bol du robot Kit.....d muni de la feuille, truc : ajouter une pincée de levure chimique, mélanger. Tout en mélangeant ajouter 1 par 1 les oeufs. Transférer le mélange dans une poche munie d'une douille lisse n°8. Sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille de papier sulfurisé dresser des petits choux. Les dorer au jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau. Enfourner, cuire 5 minutes porte du four entrouverte, puis 25 minutes porte fermée. Sortir du four, les laisser refroidir sur grille.

Crème mousseline :

25cl lait - 1 gousse de vanille grattée - 60g sucre - 3 jaunes d'oeufs - 25g Maïzena - 25g beurre en dés + 75g beurre en dés

Porter à ébullition dans une casserole le lait, les graines de vanille, la gousse fendue et la moitié du sucre. Mélanger ensemble les jaunes d'oeufs, le sucre restant et la Maïzena. Verser dedans le mélange précédent tout en fouettant, puis re-verser le tout dans la casserole. Cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu, incorporer les 25g de beurre tout en remuant. Verser dans un récipient. Filmer au contact. Mettre au réfrigérateur.

Cuisson de la tarte :

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Etaler la pâte sur le plan de travail fariné. Prendre un cercle à tarte en inox Ø 22,5cm, en beurrer l'intérieur. Le poser sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Mouler la pâte dans le cercle. Couper les excédents à l'aide d'un couteau. Piquer le fond avec une fourchette. Enfourner et cuire 30 minutes. La sortir et la laisser refroidir avant de la démouler.

Montage et finition :

150g gelée d'abricot - 50g sucre en grains - 15cl crème liquide entière - 1 càs sucre glace - 50g chocolat noir -

A l'aide d'un fouet, travailler la crème pâtissière ajouter les 75g de beurre restant. Fouetter jusqu'à ce que le mélange soit homogène. En garnir le fond de tarte cuit et refroidi. Mettre dans une poche munie d'une douille lisse n°4, percer une douzaine de choux avec, puis les remplir de crème mousseline.

Faire réduire la gelée dans une casserole. Passer au tamis éventuellement. La verser dans une coupelle. Dans une autre coupelle, mettre le sucre en grains. Tremper le sommet de chaque chou dans la gelée puis dans les grains de sucre. Poser délicatement 8 choux remplis sur le tour de la tarte, puis 3 au milieu et enfin un petit sur le dessus.

Fouetter la crème en chantilly avec le sucre glace. En garnir une poche munie d'une douille cannelée F8. Réaliser des pointes de chantilly entre chaque chou.

Fondre au M.O. le chocolat par 30 secondes. A l'aide d'une fourchette trempée dans le chocolat, tracer des traits en la remuant de droite à gauche.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr