



## DESSERT PISTACHE ET FRAMBOISES DE C. MICHALAK

**A savoir :** préparez la veille la chantilly. Vous pouvez également préparer à l'avance la compote et le craquelin.



Ingrédients pour le craquelin : 70gr de beurre mou, 85gr de cassonade, 85gr de farine T55.

Mélangez tous les ingrédients au robot pâtissier muni de la feuille. Etalez cette préparation entre deux feuilles sur 2mm d'épaisseur.

Laissez figer 1 heure au frais et coupez des disques de 3cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

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

2007-2015 ©That's Amore! Tous droits réservés.



Ingrédients pour la pâte à choux : 60gr d'eau, 60gr de lait entier, 5g de sucre semoule, 5g de sel, 55gr de beurre, 70gr de farine T55, 120gr d'œufs.

Dans une casserole, portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. Hors du feu, ajoutez la farine tamisée en une seule fois, replacez sur le feu et desséchez la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des parois et qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole. Placez la pâte dans un batteur muni de la feuille et mélangez à faible vitesse. Ajoutez les œufs progressivement.

Transférez le tout dans une poche munie d'une douille n°10 et pochez des boules de pâte à choux de 3cm de diamètre, sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Posez le croustillant pour pâte à choux par-dessus.

Préchauffez le four à 230°, éteignez-le, puis enfournez les choux 12 minutes. Rallumez le four à 160° et faites cuire encore 12 minutes.

Ingrédients pour la compote pomme caramel : 460gr de pommes Golden, 40gr de sucre semoule, 30gr de jus de pomme, 2gr de fleur de sel.

Epluchez les pommes et coupez-les en petits morceaux. Dans une casserole réalisez un caramel à sec, déglacez avec le jus de pomme, ajoutez la fleur de sel puis les pommes en morceaux. Cuisez la compote puis mixez-la à l'aide d'un mixeur plongeant. Réservez.

Ingrédients pour la chantilly ivoire vanille : 190ml de crème liquide 35% de MG, 65gr de couverture ivoire, 1 gousse de vanille.

**La veille**, faites bouillir la crème dans une casserole avec la gousse de vanille grattée. Hachez la couverture ivoire (chocolat blanc), placez-la dans un cul de poule, puis verser dessus la préparation bouillante en la passant au chinois. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant. Laissez refroidir, filmez la préparation au contact et placez au frais 1 nuit. Montez au fouet avant de l'utiliser.



Pour la finition : 1 pomme Granny Smith, 1 citron vert.

Garnissez les choux de compote pomme caramel. A l'aide d'une douille unie n°14 dressez la chantilly vanille, ajoutez les bâtonnets de Granny Smith et un zeste de citron vert. Servez immédiatement.