

YANN BRYS - MOF

PÉTALE DE CHOU

Recette pour 12 choux

Ingrédients

CROUSTILLANT CASSONADE
50 g beurre
60 g farine
30 g cassonade
25 g sucre semoule

PATE À CHOUX
125 g lait
55 g beurre
67 g farine
2 g sel fin
125 g œufs

MERINGUE FRANÇAISE
80 g blancs d'œufs
80 g sucre semoule
80 g sucre glace

COMPOTÉE DE PASSION ET MANGUE
120 g pulpe mangue
80 g jus de passion
50 g sucre semoule
4 g pectine NH 325

CREMEUX VANILLE DE MADAGSACAR
75 g lait entier
75 g crème liquide
1/2 gousse de vanille Bourbon Madagascar
20 g jaunes d'œufs
1,5 g gélatine poudre
10,5 g eau
93 g couverture ivoire 33%

CRÈME VANILLE MONTÉE
40 g lait
2 gousses de vanille Bourbon Madagascar
40 g sucre semoule
5 g gélatine poudre
35 g eau
70 g mascarpone
320 g crème liquide

Préparation

CROUSTILLANT CASSONADE
Mélanger le beurre pommade avec la cassonade et le sucre semoule.
Ajouter la farine et étaler très fin entre deux feuilles de papier cuisson.
Réserver au frais pendant 1 heure.

PATE À CHOUX
Chauffer le lait avec le beurre et le sel. A frémissement ajouter la farine tamisée.
Mélanger rapidement afin de bien dessécher la pâte.
Ajouter les œufs progressivement afin de bien hydrater la pâte.
Pocher des choux de 5 cm de diamètre avec une douille de 14 mm et recouvrir de croustillant de 4 cm.
Cuire à 165°C pendant 20 min environ.

MERINGUE FRANÇAISE
Monter les blancs et incorporer le sucre progressivement.
Ajouter le sucre glace tamisé et à l'aide d'une spatule façonner des pétales de meringue sur un papier cuisson.
Cuire à 80 °c pendant 1h30 environ.

COMPOTÉE DE PASSION ET MANGUE
Mélanger le sucre semoule avec la pectine, chauffer la pulpe de mangue et le jus de passion puis ajouter le sucre, donner une ébullition, refroidir à 4°C filmé pendant 30 min.
Mixer et réserver au frais.

CREMEUX VANILLE DE MADAGSACAR
Chauffer la crème avec le lait et la vanille grattée.
Ajouter le jaune et cuire à 83°C.
Verser sur la gélatine hydratée et la couverture ivoire.
Mixer et garnir un moule silicone et laisser durcir à -18°C.

CRÈME VANILLE MONTÉE
Infuser la crème avec les gousses de vanille pendant 5min.
Ajouter le sucre semoule et tiédir.
Ajouter la gélatine hydratée et frémir.
Verser sur le mascarpone, ajouter la crème froide et laisser refroidir 4h à 4°C.
Monter au batteur et garnir les choux avec la crème.
Injecter la compotée de mangue et retourner le choux, face bombée vers le bas.
Déposer dessus le crémeux vanille nappé et déposer autour les pétales de meringues.
Saupoudrer l'extérieur de poudre de vanille.

Les produits associés à cette recette



GOUSSES DE
VANILLE BOURBON
DE MADAGASCAR

PROVA GOURMET | 46 rue Colmet Lépinay | 93100 Montreuil - France | +33(0)1 48 18 17 20
gourmet@prova.fr | www.provagourmet.com