

Duo de choux croquants, brunoise de poire à la badiane, crème montée de mascarpone |

Recette pour 12 tapas



Description

Des choux garnis de poires en dés et d'une crème de mascarpone.

L'astuce du chef

Dans ce dessert, les volumes que nous pouvons donner avec de belles rosaces de crème vont mettre le dessert en valeur. On peut rajouter du croquant sur le chou en y déposant une fine couche de pâte sucrée (craquelin) avant la cuisson.

Ingrédients

Pour la pâte à choux

- 160 Gr Eau
- 160 Gr Lait
- 5 Gr Sucre
- 3 Gr Sel
- 165 Gr Beurre
- 8 Gr Extrait de vanille
- 190 Gr Farine
- 5 Unité(s) Oeuf

Croquant pour les choux

- 70 Gr Beurre pommade
- 85 Gr Cassonade
- 85 Gr Farine

Pour la crème chantilly de Mascarpone

- 150 Gr Fromage mascarpone
- 350 Gr Crème 35%
- 2 Feuille(s) Gélatine
- 30 Gr Sucre glacé

Pour les poires pochées

- 6 Unité(s) Poire
- 500 Ml Eau
- 400 Gr Sucre
- 4 Unité(s) Anis étoilé
- 1 Unité(s) Jus de citron

Préparation

- Temps de préparation **20 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Préparation de la pâte à choux

Dans une casserole, faites bouillir l'eau, le lait, le sucre, le sel, le beurre et la vanille. Hors du feu, incorporez la farine avec une spatule en bois. Desséchez l'ensemble sur le feu, ensuite versez le mélange dans un batteur, incorporez les oeufs un à un. À l'aide d'une poche de pâtisserie, plaquez des choux de 3 cm de diamètre sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Mettez les choux dans le four, baissez la température à 350°F et laissez cuire les choux jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Croquant pour les choux

Dans un bol, malaxez votre beurre jusqu'à ce que vous obteniez une consistance crémeuse. Ajoutez la cassonade, ensuite la farine, mélangez bien. Placez cette pâte au frigo durant au moins 4 heures. Ensuite, étalez-la comme une pâte à tarte, délicatement, idéalement pas plus de 2 mm d'épaisseur. Puis replacez-la au frigo 40 minutes.

Enfin, détaillez des ronds avec l'emporte-pièce de votre choix. Il ne vous restera plus qu'à les placer sur vos choux, en exerçant une légère pression avant la cuisson.

Préparation pour la crème de mascarpone

Fouettez le mascarpone dans un bol, une fois bien lisse, réservez au frigo.

Ajoutez le sucre glace à la crème, montez le tout en chantilly, incorporez le mascarpone à la chantilly tout en fouettant.

Préparation pour les poires

Coupez les poires en deux dans le sens de la hauteur puis évidez-les. Pochez les poires dans le sirop avec l'anis et la vanille, jusqu'à ce qu'elles soient tendres, environ 20 minutes. Coupez-les en petit dés (brunoise).

Bon appétit!