

Mouillettes de pâte à choux aux graines de pavot, crème de tiramisù pistaches concassées - Version Atelier Virtuel

Recette pour 2

Description

Un clin d'oeil au gâteau mythique le Paris-Brest qui fait référence à une course cycliste. Par sa forme ronde comme une roue de vélo.

Ici nous vous le proposons tout autrement, en version ``Italienne`` avec des bâtons de pâte à choux à promener dans la crème Tiramisù.

L'astuce du chef

Le restant de la pâte à choux peut se congeler dans un récipient hermétique sans aucun problème.

Il est possible aussi de réaliser la pâte à choux la veille, gardez-la au réfrigérateur, il ne vous restera le lendemain qu'à la pocher sur la plaque et la cuire. ``ca marche tout aussi bien voir même mieux.

Bon app !

Ingrédients

Pâte à choux

- 116 Ml Eau
- 1 Pincée(s) Sel
- 50 Gr Beurre
- 70 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 3 Cuil. à soupe Graines de pavot

Crème de Tiramisù, pistaches caramélisées

- 150 Ml Crème 35% à fouetter
- 75 Gr Fromage mascarpone
- 1 Unité(s) Jaune d'œuf
- 30 Gr Sucre
- 0.25 Tasse(s) Pistaches
- 2 Cuil. à soupe Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **0 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Assurez-vous d'avoir pesé tous vos ingrédients pour la recette.

Préparez aussi tout le matériels nécessaire à la réalisation.

Matériels

1 Plaque à four avec papier cuisson.

1 Une poche de pâtisserie vous sera fourni (lors d'une commande avec livraison). Sinon un sac Ziploc.

1 Spatule en bois ou plastique

1 bol (cul de poule pour le mélange avec les oeufs).
1 bol (pour la crème montée + 1 fouet
1 poêle (pistaches)
2 linges propres
2 cuillères à soupe
2 Verrines ou bol de présentation

Pâte à choux

Allumez le four à 400°F

Dans une casserole, faire bouillir l'eau, le sel et le beurre. Hors du feu, incorporer la farine avec une spatule en bois. Ensuite, revenir avec la casserole sur le feu moyen, continuez de mélanger avec la spatule sans cesse jusqu'à ce que la pâte se détache du bord de la casserole et se décolle toute seule de la spatule.

Versez ensuite le mélange dans un batteur, mélangez doucement durant quelques minutes pour laisser un maximum de vapeur sortir.

Incorporez les oeufs un à un en mélangeant et incorporant entre chacuns des oeufs.

A l'aide d'une poche de pâtisserie, tirez des lignes (2 mm de diamètre) de pâte à choux sur une plaque de cuisson avec un papier parchemin. Parsemez aussitôt les graines de pavot sur les lignes de pâte à choux.

Mettre la plaque dans le four, baissez la température du four à 375°F et cuire la pâte à choux (environ 10 à 12 mn) jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.

Crème Tiramisù, pistaches caramélisées

Crème Tiramisù

Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec le sucre et fouettez jusqu'à ce que votre mélange blanchisse. Incorporez le mascarpone puis la crème et fouettez (montée ou pas) le mélange jusqu'à l'obtention d'une crème bien ferme.

Pistaches caramélisées

Dans une poêle, sur un feu moyen, faites rouler les pistaches, ajoutez le sucre glace sur l'ensemble des pistaches.

Continuez de faire rouler les pistaches, jusqu'à que le sucre soit dissous et que les pistaches soient bien caramélisées.

Les retirer de la poêle sur un papier cuisson, Laissez refroidir, les écraser légèrement (brisures).

Montage

Dans une verrine, déposez la crème Tiramisù au fond, parsemez de brisures de pistaches, piquez les bâtons de pâte à choux (mouillettes) dans la crème ici et là.

Bon appétit!