

CHOUX CRUMBLE PISTACHE FRAMBOISE

Recette pour !12 pièces



1. **PÂTE À CHOUX**

760 g d'eau  
240 g de lait entier  
8 g de sel  
32 g de sucre semoule  
400 g de beurre  
600 g de farine  
1000 g d'œufs entiers

Battre les œufs ou les mixer, puis les chinoiser. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre. A ébullition, retirer du feu et incorporer au fouet la farine préalablement tamisée. Reporter sur le feu doux pour dessécher le mélange jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus aux parois de la casserole en mélangeant avec une spatule. Au batteur, à l'aide de la feuille, ajouter les œufs graduellement jusqu'à la consistance voulue. Pour assouplir la pâte à choux, après avoir ajouté tous les œufs, il est préférable d'ajouter un peu de lait tiède pour obtenir la texture désirée plutôt que d'ajouter des œufs. Dresser la pâte à choux de la forme et de la taille désirée.

2. **CRUMBLE**

170 g de beurre  
85 g de cassonade  
225 g de farine T55

Au batteur, à l'aide de la feuille, ramollir le beurre. Ajouter la cassonade puis la farine. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse homogène. Laisser reposer au réfrigérateur 1 heure. Abaisser au laminoir à 2 mm d'épaisseur. Détailler des disques de crumble à l'aide d'un emporte-pièce unie de 6 cm de Ø. Réserver au réfrigérateur.

### 3. **CHOUX CRUMBLE**

Prendre une pâte à choux assez ferme. Dresser à la poche à douille cannelée PF 20 des choux de 6 cm de Ø sur plaque avec une feuille silpain. Saupoudrer de sucre glace. Disposer sur chaque chou un disque de crumble puis saupoudrer de sucre glace. Cuire au four ventilé pendant 160°C pendant 25 à 30 minutes, ours ouvert.

### 4. **CRÈME DIPLOMATE À LA PISTACHE**

375 g de lait  
60 g de **Pâte de Pistache Premium Sébalcé**  
70 g de sucre semoule  
70 g de jaunes d'œufs  
30 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**  
30 g de beurre  
400 g de crème liquide U.H.T. à 35% de M.G.

Chauffer le lait avec la pâte de pistache et un peu de sucre. Dans un récipient, fouetter les jaunes avec le reste du sucre puis ajouter la crème pâtissière. A ébullition du lait, verser une partie sur les jaunes et remettre le tout dans le lait, porter à ébullition environ 2 minutes. Ajouter le beurre puis débarrasser sur une plaque inox filmée, filmer le dessus de la crème et passer au congélateur 15 à 20 minutes pour refroidir brutalement. Monter la crème liquide. Une fois refroidie, lisser la crème pâtissière puis incorporer délicatement la crème fouettée.

### 5. **COMPOTÉE DE FRAMBOISE**

210 g de brisure de framboise  
95 g de sucre  
4 g de pectine NH

Chauffer à 70°C les brisures de framboise et la moitié du sucre. Mélanger la pectine NH et le reste du sucre, verser en pluie sur la purée chaude tout en remuant, puis porter à ébullition 5 minutes de façon à réaliser une confiture. Refroidir.

## 6. **MONTAGE ET FINITION**

Percer les choux sur le dessous. Garnir les choux de crème diplomate à la pistache puis de compotée de framboise. Saupoudrer les choux de neige décor. Réaliser une rosace de crème diplomate pistache et décorer de pistaches concassées et de fruits rouges.