

Choux Pistache & Fraise
Pour !10 choux



1. **PÂTE À CHOUX**

250 g d'eau
100 g de beurre
3 g de sel
3 g de sucre
150 g de farine
520 g d'œufs environ

Porter à ébullition l'eau, le beurre, le sel et le sucre puis incorporer la farine préalablement tamisée à la spatule. Dessécher la pâte pendant environ 1 minute à feu moyen en remuant constamment. Ajouter les œufs petit à petit, au batteur à vitesse lente.

2. **CRAQUELIN**

200 g de beurre pommade
225 g de farine
225 g de cassonnade

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Etaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur entre deux feuilles de papier cuisson puis laisser reposer 30 minutes au frais.

3. **CRÈME DIPLOMATE À LA PISTACHE**

40 g de **Crème Pâtissière à chaud Super ancel**
500 g de lait
1 œuf
75 g de sucre
75 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**
2 feuilles de **Gélatine Or Bovine Sébalcé**
250 g de crème montée

Délayer la préparation pour crème pâtissière avec 1/4 du lait froid puis incorporer l'œuf. A l'aide du fouet, mélanger pour obtenir un mélange bien lisse. Faire bouillir le reste du lait avec le sucre et la pâte de pistache et retirer du feu la préparation. Tout en remuant, y verser le mélange de crème pâtissière puis porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer du feu et ajouter la gélatine préalablement hydratée. Filmer la crème au contact et la refroidir rapidement.

4. **COMPOTÉE DE FRAISE**

500 g de fraise
50 g de sucre
Jus de citron

Faire compoter les fraises coupées en brunoises avec le sucre et le jus de citron jusqu'à consistance convenable.

5. **GLACE À LA PISTACHE**

200 g de **Base Perfetta 100 cresco**
440 g de sucre
2000 g de lait entier
300 g de crème liquide à 35% de M.G.
60 g de **Smutter cresco**
260 g de **Pâte de Pistache Pure Kerman d'Iran cresco**

Mélanger à sec la préparation pour base Perfetta et le sucre. Ajouter le lait, la crème liquide et l'améliorant puis délayer le tout à l'aide d'un mixeur plongeant jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Ajouter la pâte de pistache puis pasteuriser. Une maturation de 24 heures au frais est conseillée. Sangler la glace.

6. **MONTAGE & FINITION**

Réaliser la crème diplomate à la pistache en incorporant délicatement la crème montée.

Percer le chou par le dessous et le remplir de crème diplomate à la pistache puis garnir avec de la compotée de fraise (15 g environ). Sur le dessus, pocher à nouveau de la crème diplomate à la pistache avec une poche à douille d'environ 22 mm de Ø, puis la creuser en son centre avec une cuillère à pomme parisienne préalablement chauffée dans de l'eau bouillante. Remplir le trou avec de la compotée de fraise puis dresser sur l'assiette la glace à la pistache et des pointes de sauce dessert fraise.