



Choux pomme Tatin

PtitePePan



Choux pomme Tatin de Christophe Michalak Pour 12 personnes

Pâte à choux:

- 60 gr d'eau
- 60gr de lait
- 120 g d'oeufs
- 5 g de sel
- 5g de sucre semoule
- 70 g de farine T55
- 55 g de beurre

Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre dans une casserole.

Ajouter la farine tamisée en une seule fois hors du feu, replacez sur le feu et desséchez la pâte pendant 1 à 2 minutes jusqu'à ce qu'elle se détache des parois.

Débarrasser dans un cul de poule ou dans la cuve d'un batteur muni d'une feuille.

Ajoutez les œufs progressivement.

Placez l'appareil dans une poche munie d'une douille n°10.

Faites des choux de 3cm de diamètre.

Posez le croustillant dessus.

Préchauffez le four à 230°, éteignez-le, puis enfournez les choux 12 minutes.

Rallumez le four à 160° et faites cuire encore 12 minutes.

Craquelin:

- 85g de cassonade
- 85 g de farine T55
- 70 g de beurre

Mélangez tous les ingrédients à la fourchette ou à l'aide d'un robot .

Étalez cette préparation finement entre deux feuilles de papier sulfurisé.

Coupez des disques de 3cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce après avoir laissé figer la préparation au frais

Compote pomme caramel:

- 40 g de sucre semoule
- 460 g de pomme golden
- 2 g de fleur de sel
- 30 g de jus de pomme

Epluchez et coupez les pommes en morceaux

Dans une casserole réalisez un caramel à sec puis déglacez avec le jus de pomme. Ajouter la fleur de sel puis les morceaux de pommes. Cuire la compote et ensuite la mixer à l'aide d'un mixer plongeant.

Chantilly Ivoire vanille:

- 190g Crème liquide 35% UHT
- 65g de chocolat blanc (couverture ivoire)
- 1 gousse de vanille

La veille, faites bouillir la crème dans une casserole avec la gousse de vanille grattée.

Hachez le chocolat blanc, placez-le dans un cul de poule, puis versez dessus la préparation bouillante. Mixez le tout à l'aide d'un mixeur plongeant.

Laissez refroidir, filmez la préparation au contact et placez au frais 1 nuit.

Montez au fouet avant de l'utiliser.

Mon dressage :

Garnir le chou de compote à l'aide d'une poche muni d'une douille. Poser un insert de caramel puis à l'aide d'une douille uni n°14 dressez la chantilly.

Décorer avec 1/2 rondelle de granny Smith et un zeste de citron vert.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr