



Paris-Dijon

Ingrédients

Crème de cassis

250g

Les étapes

Étape 1, la pâte à choux et son craquelin :

Pâte à choux :

250g de lait demi écrémé

100g de beurre

200g de farine

Une pincée de sel et de sucre

250g d'œuf entier ou 5 œufs

Craquelin :

50g cassonade

50g beurre

45 g farine

5 g poudre de cassis

Allumez votre four à chaleur tournante à 180 degrés. Dans une casserole, faites bouillir le lait, le beurre, le sel et le sucre. À ébullition, coupez le feu et ajoutez la farine.

Mélangez vigoureusement à l'aide d'une spatule puis ajoutez les œufs petit à petit jusqu'à réalisation d'une pâte homogène et lisse.

À l'aide d'une poche pâtissière, réalisez sur une plaque préalablement beurrée de jolis choux de la taille et la forme de votre choix. Sur chaque chou, ajoutez le craquelin et étalez le très finement.

Enfournez au four pendant environ 15 minutes selon

la taille des choux. Conseil du chef : ne jamais ouvrir le four en cours de cuisson ! Sinon la pâte à choux retombe.

Réservez.

Nb : dans la recette originale du chef, il réalise une grande pâte à choux en forme de S ainsi qu'une deuxième plus petite. Dans cette deuxième pâte à choux, il insère le gel de cassis avec une douille à beignet. La deuxième pâte à choux sera déposée entre une première couche de mousseline puis une deuxième. Dans cette version de la recette, nous vous proposons une seule pâte à choux pour plus de simplicité. Pour les experts en pâtisserie, amusez-vous !

Étape 2 : le praliné craquant et la mousseline

Praliné craquant :

500 g noisette torréfié

250 g de sucre

25 g de glucose

100 g eau

Pour les noisettes, vous pouvez les torréfier dans une poêle chaude sans ajout de matière grasse. Quand elles sont dorées, sortez-les de la poêle. Mélangez le sucre avec l'eau et le glucose et cuire le caramel dans une grande casserole. Ajoutez les noisettes torréfiées et laissez refroidir sur une feuille de cuisson pendant environ 15 minutes. Mixez jusqu'à la texture idéale, encore un petit peu granuleuse pour le croustillant.

Réservez.

Mousseline :

500 ml lait

65 g de maïzena

1 gousse de vanille

75 g de sucre

2 œufs

3 jaunes d'œuf

250 g de beurre

250 g de praliné

2 feuille de gélatine

Portez à ébullition le lait et la vanille avec la moitié du sucre. Mélangez œufs, jaunes d'œuf, sucre restant et maïzena puis ajoutez le lait vanillé chaud. Cuire la crème jusqu'à ébullition puis ajoutez le beurre et la

gélatine. Laissez au frais environ 4h. Une fois bien froide vous pourrez la faire monter au fouet à la main ou au batteur électrique.

Étape 3 : le Cassis

Gel de cassis Briottet
500 ml de purée de cassis
250 g de crème de cassis
50 g de sucre
10 g de pectine nh

Portez à ébullition la purée de cassis et la crème de cassis. Versez en pluie le mélange sucre et pectine nh dans la préparation et cuire 1mn à ébullition. Laissez refroidir 2 h au frais. Mixez ensuite jusqu'à obtention d'une texture confiture et c'est terminé pour la mousseline !

Cassis confit
50 g de Baies de cassis
Sirop de sucre

Cette étape peut être facultative; À défaut, vous pourrez mettre des baies de cassis dans le gâteau sans les confire.
Faites confire vos baies de cassis dans un sirop de sucre.

Étape 4 : le montage

Découpez le chou en deux dans la largeur pour pouvoir le fourrer. Sur la base étalez du praliné maison, ajouter des cassis confits et des noisettes caramélisées (préparez un caramel et déposez dans la casserole vos noisettes). À l'aide d'une poche pâtissière ajouter une partie de la mousseline noisette, au centre ajoutez le gel de cassis, recouvrez de mousseline noisette et refermez le chou. Décorez la partie supérieure de votre chou à votre guise.

Conseil : sortez le du frigo une demi heure avant dégustation.

Étape 5 : la dégustation.

Vous êtes arrivés au bout de cette recette ?! Bravo !! Vos efforts vont être récompensés. Belle dégustation les gourmands !

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr