

MON CHOU CHANTILLY



PORIONS : 6

HUILES : LINE/
GOURMET

• INGRÉDIENTS •

Pâte à choux :

Eau ¼ L
Farine 125 g
Amphora Gourmet 50 g
Œufs 3 pièces
Sucre grains 30 g
Œuf (dorure) 1 pièce

Malto-Line :

Amphora Line 100 g
Malto dextrine PM

Crèmeux orange :

Orange jus 125 g
Sucre 40 g
Œufs 3 pièces
Amphora gourmet 20 g
Gélatine feuille 1 feuille

Crème fouettée :

Crème épaisse 100 g
Sucre glace 10 g

1. Pour la pâte à choux, porter à ébullition l'eau et l'huile Gourmet puis ajouter la farine. Dessécher ensuite sur feu doux de 5 à 7 minutes. Ajouter les œufs un à un et mettre en poche la préparation. Pocher en petits choux sur une plaque puis passer un coup de dorure avec un peu d'eau et le jaune d'œuf. Mettre trois grains de sucre par choux et faire cuire à 170°C pendant 10 à 12 minutes et réserver.
2. À l'aide d'un robot confectionner le malto-line. Mettre le malto dextrine dans la cuve puis ajouter l'huile Line au fur et à mesure pour confectionner cette poudre puis réserver.
3. Pour le crèmeux orange, mettre le jus d'orange et le sucre dans une casserole puis porter à ébullition. Ajouter les œufs, faire cuire 2 à 3 minutes à petite ébullition puis ajouter l'huile Gourmet et la gélatine et laisser refroidir. Battre au fouet puis mettre en poche la préparation et réserver.
4. Fouetter la crème en ajoutant le sucre glace puis mettre en poche et réserver la crème fouettée.
5. Pour le dressage, confectionner un disque de maltoline à l'aide d'une passette puis déposer cinq mini choux en intercalant le crèmeux orange et la crème fouettée. Râper par-dessus un zeste d'orange au microplane.

LE PLUS DU CHEF

Vous pouvez réaliser cette recette avec n'importe quel agrume.

LA TOUCHE DU TERROIR

Je cuisine souvent avec les agrumes Baches de Perrine et Etienne.



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •