

# MON CHOU CHANTILLY



**PORTIONS :** 6

**HUILE :** GOURMET /  
LINE

## 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, portez à ébullition l'eau et l'huile Gourmet puis ajoutez la farine. Desséchez ensuite sur feu doux de 5 à 7 minutes. Ajoutez les œufs un à un et mettez en poche la préparation. Pochez en petits choux sur une plaque puis passez un coup de dorure avec un peu d'eau et le jaune d'œuf. Mettez trois grains de sucre par choux et faites cuire à 170°C pendant 10 à 12 minutes et réservez.
2. A l'aide d'un robot confectionnez le malto-line. Mettez le malto dextrine dans la cuve puis ajoutez l'huile Line au fur et à mesure pour confectionner cette poudre puis réservez.
3. Pour le crèmeux orange, mettez le jus d'orange et le sucre dans une casserole puis portez à ébullition. Ajoutez les œufs, faites cuire 2 à 3 minutes à petite ébullition puis ajoutez l'huile Gourmet et la gélatine et laissez refroidir. Battez au fouet puis mettez en poche la préparation et réservez.
4. Fouettez la crème en ajoutant le sucre glace puis mettez en poche et réservez la crème fouettée.
5. Pour le dressage, confectionnez un disque de maltoline à l'aide d'une passette puis déposez cinq mini choux en intercalant le crèmeux orange et la crème fouettée. Râpez par-dessus un zeste d'orange au microplane.

## LE PLUS

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 •