

Paris-Séville

Ingrédients :

Pour la pâte à chou :

160g d'eau
160g de lait
4g de sel
6g de sucre
160g de beurre
160g de farine
280g d'œufs
gavottes écrasées

Faites bouillir l'eau, le beurre, le sucre et le sel. Lorsque le beurre est bien fondu et hors du feu, ajoutez la farine en une seule fois. Mélangez bien pour former une boule qui se décolle des parois de la casserole (si cela ne se produit pas, remettez la casserole sur feu très doux, le temps que la pâte soit suffisamment sèche pour se décoller).

Cassez les œuf et mélangez les. Ajoutez-les à la pâte en 3 fois en mélangeant énergiquement entre chaque ajout.

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 1cm. Dessinez un rond de 20cm de diamètre sur une feuille de papier cuisson. Formez un premier rond sur le trait puis un deuxième rond à l'intérieur du premier et collé à ce dernier. Réalisez une dernière couronne à cheval sur ces dernières. Saupoudrez de gavottes écrasées. Faites cuire 45-50 minutes à 180°.

Crèmeux à l'orange:

6g de gélatine
4 œufs
120g de sucre en poudre
170g de jus d'orange
le zeste de 3 oranges
180g de beurre

Faites ramollir la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole, fouettez les œufs, le sucre, les zestes et le jus d'orange. Faites cuire jusqu'à 85°. Mixez et fouettez hors du feu jusqu'à faire redescendre le mélange à 60°. Ajoutez la gélatine essorée puis le beurre. Mixez. Laissez au frais 12 heures. Allégez la crème en la fouettant légèrement.

Montage et finition :

Versez le crèmeux à l'orange dans une poche munie d'une douille cannelée. Coupez la couronne en deux dans le sens de l'épaisseur et pochez la crème. Remettez le chapeau de pâte. Saupoudrez de sucre glace. Réservez au frais.