

Couronne de chou chocolat & orange

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 65g d'eau
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 2 œufs
- 60g de sucre
- 35g de maïzena
- 200g de lait entier
- 160g de jus d'orange frais
- 35g de beurre (1)
- 140g de chocolat Guanaja
- 200g de beurre (2)
- 2 oranges

Préparation

1. J'ai utilisé le chocolat Guanaja de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. Portez à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
3. Hors du feu, ajoutez en une seule fois la farine tamisée.
4. Remettez sur le feu et faites dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
5. Mettez le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélangez un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
6. Attendez que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
7. Arrêtez de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
8. Ensuite, mettez la pâte à choux dans une poche à douille munie d'une douille à petit four, et pochez une couronne d'environ 20 à 22cm de diamètre (j'ai ajouté un peu de gruë sur la pâte à choux à ce moment-là).
9. Avec le restant de pâte vous pouvez pocher des mini choux que vous utiliserez pour la déco.
10. Enfournes dans le four préchauffé à 180°C pour 30 à 35 minutes de cuisson, la couronne doit être gonflée et dorée à la sortie du four.
11. Laissez refroidir totalement.
12. Crème mousseline orange & chocolat : 2 œufs de sucre de maïzena Les zestes de 2 oranges de lait entier de jus d'orange frais de beurre (1) de chocolat Guanaja de beurre (2) Fouettez les œufs avec le sucre, les zestes d'oranges, puis ajoutez la maïzena.
13. Ajoutez ensuite le jus d'orange.
14. Faites chauffer le lait, puis versez-le sur le mélange précédent en remuant bien.
15. Reversez le tout dans la casserole, et faites épaissir à feu moyen en fouettant constamment.
16. Ajoutez ensuite le beurre (1) coupé en petits morceaux, puis le chocolat.

17. Quand la crème pâtissière est homogène, filmez-la au contact et placez-la au réfrigérateur jusqu'à refroidissement.
18. Ensuite, passez à la préparation de la crème mousseline : fouettez le beurre (2) jusqu'à ce qu'il soit bien pommade, puis ajoutez petit-à-petit la crème pâtissière.
19. La crème doit gonfler et devenir mousseuse.
20. Si elle tranche (cad si vous voyez des petits morceaux de beurre dedans), vous pouvez la rattraper en chauffant légèrement la cuve du robot avec un chalumeau (ou à défaut, un bain-marie) tout en continuant à fouetter à vitesse moyenne.
21. Montage : 2 oranges Un peu de gruë de cacao Quelques écorces d'oranges confites.
22. Sucre glace & cacao en poudre Découpez les oranges en suprêmes.
23. Dès que la crème mousseline est prête, placez-la dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.
24. Coupez la couronne de pâte à choux en deux, puis pochez un peu de crème orange/chocolat au fond.
25. Recouvrez avec des suprêmes d'orange.
26. Pochez ensuite le reste de crème par-dessus (utilisez le restant pour garnir les mini choux).
27. Ajoutez des morceaux d'oranges confites et du gruë de cacao, puis recouvrez avec le dessus de la pâte à choux.
28. Décorez avec les mini choux, du sucre glace, du cacao en poudre, du gruë, des écorces d'orange... puis régalez-vous !