

Choux infiniment Citron de Pierre Hermé



Texte repris [ici](#), chez Patiseb

Shopping : Pour 15 choux environ

Pour la pâte à choux :

- 125g d'eau
- 125g de lait
- 5g de sucre
- 5g de fleur de sel
- 110g de beurre
- 140g de farine
- 250g d'oeufs

Pour la crème au citron :

- le zeste de 3 citrons jaunes
- 220g de sucre
- 200g d'oeufs
- 160g de jus de citron
- 300g de beurre

La pâte sucrée

- du colorant jaune (pas mis)
- 84g de farine
- 32g de sucre glace
- 19g d'oeufs
- 50g de beurre pommade
- 1 pincée de fleur de sel
- 1/4 de gousse de vanille grattée

Le Citron confit

- 1 citron jaune
- 100g d'eau
- 50g de sucre

La chantilly citron

- 2g de gélatine
- 375 de crème liquide entière
- 250g de crème citron

5 - Le montage final

- 3 citrons
- 2 lamelles de citrons confits
- 250g de crème citron
- 625 de crème chantilly citron

In process :

1 - Le citron confit

- La veille, couper la base et le sommet du citron puis le couper en 4 de haut en bas.
- Plonger les morceaux 2 minutes dans 3 eaux bouillantes différentes en rinçant à chaque fois les citrons.
- Faire bouillir l'eau et le sucre et mettre les quartiers de citron.
- Faire mijoter 2 heures puis retirer du feu.
- Laisser macérer au frigo toute la nuit.

2 - La crème citron

- Toujours la veille, mélanger dans une casserole tous les ingrédients sauf le beurre.
- Porter le mélange à 82°C.
- Laisser refroidir à 60°C et ajouter le beurre.

- Mixer pendant 10 minutes.
- Diviser la crème en 2 et mettre au frigo.

3 - La pâte sucrée

- Fouetter le beurre pommade puis ajouter le sucre glace, la poudre d'amande, le sel, la vanille, les oeufs et enfin la farine.
- Ajouter un peu de colorant jaune à la pâte.
- L'étaler très finement entre deux feuilles de papier sulfurisé sur 1mm d'épaisseur (vraiment bien étaler car sinon les choux ne monteront pas!).
- Mettre au congélateur 20 minutes.

3 - La pâte à choux

- Le jour même, mélanger dans une casserole tous les ingrédients sauf la farine et les oeufs.
- Faire bouillir le mélange et verser la farine hors du feu.
- Remettre sur feu doux et mélanger jusqu'à ce que la pâte n'accroche plus.
- Verser la pâte dans un bol et laisser un peu refroidir.
- Verser les oeufs un par un en mélangeant bien entre à chaque fois.
- Mettre dans une poche à douille.
- Pocher des choux de 5cm en les espaçant bien.
- Sortir la pâte sucrée du congélateur et découper à l'emporte-pièces des cercles de 5cm.
- Recouvrir chaque chou d'un disque de pâte sucrée.
- Enfourner à 230°C puis couper immédiatement le four.
- Laisser cuire 10 minutes puis rallumer le four à 170°C pour 20 minutes.
- Au bout de 10 minutes entre ouvrir la porte du four avec une cuillère en bois.
- Laisser les choux refroidir sur une grille.

Remarque : j'ai fait cuire 30 à 40 min à 185° !

4 - La chantilly citron

- Hydrater la gélatine 10 minutes puis l'essorer et la faire fondre 10 secondes au micro-ondes.
- Mélanger la gélatine à la crème citron.
- Monter la crème liquide bien froide en crème fouettée.
- Mélanger la crème citron et la crème fouettée délicatement.
- Réserver au frais dans une poche à douille munie d'une douille cannelée.

5 - Le montage

- Peler les citrons et détacher des quartiers que l'on coupe en 3.
- Couper les citrons confits en petits cubes.
- Fendre les choux aux 3/4 de leur hauteur et garnir le fond de crème citron.
- Poser dessus les cubes de citron confit et les quartiers de citron.
- Façonner une belle volute de chantilly citron sur le dessus.
- Recouvrir du chapeau du chou.
- Mettre au frais.