***Choux pistache***

***Pour 8 choux***

*Pour le craquelin*

*15g de beurre froid*

*12g de farine*

*12g de cassonade*

*10g de pistaches*

*Pâte à choux*

*80g de lait*

*80g d'eau*

*80g de beurre*

*80g de farine*

*140g d'œufs*

*1g de sucre*

*1 pincée de fleur de sel*

*Mousse pistache*

*155ml de lait*

*15g de maïzena*

*30g de sucre*

*2 jaunes d’œufs*

*1 feuille de gélatine (2g)*

*110g de pâte de pistache*

*70g de beurre*

*100g de crème liquide bien froide*

Mousse pistache: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Versez le lait dans une casserole et portez à ébullition.

Fouettez les blancs d’œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent, incorporez la maïzena puis versez le lait chaud, mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer tout en remuant jusqu'à ce que la crème épaississe. Coupez le feu, incorporez la feuille de gélatine essorée puis la pâte de pistache et enfin le beurre coupé en morceaux. Mélangez bien pour lissez la préparation puis filmez au contact et réservez au frais pendant au moins 1 heure.

Fouettez la crème liquide froide pour formez une chantilly ferme.

Mélangez la chantilly et la crème à la pistache délicatement à l'aide d'une spatule. Réservez au frais

Craquelin: Concassez les pistaches assez finement.

Mélangez le beurre coupé en morceau avec la cassonade puis incorporez la farine et la poudre de noisette. Etalez cette pâte finement entre deux feuilles de papier sulfurisé et laissez prendre au congélateur le temps de faire le reste.

Pâte à choux: Battez les œufs et ajustez le poids.

Dans une casserole versez le lait et l'eau, ajoutez le sucre, le sel et le beurre coupé en morceaux. Potez à ébullition tout en remuant pour que le beurre fonde plus rapidement.

Quand le mélange est à ébullition et que le beurre a fondu entièrement, ôtez la casserole du feu et versez-y la farine en une seule fois, mélangez et refaites chauffer 5 minutes pour assécher la pâte. Elle va alors former une boule compacte.

Transvasez la pâte dans un récipient et ajoutez les œufs battus en 4 ou 5 fois en mélangeant la pâte entre chaque ajout jusqu'à ce qu'elle reprenne une texture homogène. Vous devez obtenir une pâte lisse et compacte (Quand vous soulevez la cuillère la pâte doit former comme un V sous ma cuillère).

Versez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse de 2 cm de diamètre et pochez les choux sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Sortez la pâte à craquelin du congélateur et avec un emporte pièce de 3-4cm de diamètre découpez des disques de pâte que vous déposerez sur vos choux. (Attention le craquelin se réchauffe très vite quelques seconde au congel et vous pourrez de nouveau le travailler)

Enfournez à 175°C pendant 40minutes. Quand la pâte est bien gonflée (au bout de 20 minutes environ) ouvrez la porte du four et maintenez la ouverte avec une cuillère en bois, cela permettra à la buée de sortir et éviter que la pâte éclate.

Montage: Décalotter les choux, répartissez la mousse pistache dans les choux à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée et refermez les choux.