

# PROFITEROLES PRALINE PISTACHES FLEUR DE SEL / CREME GLACEE VANILLE CARTE D'OR / SAUCE CHOCOLAT CHAUD CARDAMONE – PIERRE AUGE

## Ingrédients à préparer pour 4 personnes :

### Pâte à choux :

125g d'eau  
125g de lait  
110g de beurre  
3 g de sel fin  
2g de sucre semoule  
140g de farine  
5 œufs  
Pistaches concassée, torréfiées

### Chocolat chaud :

225g lait entier  
30g de crème liquide 30%  
2 pièces de cardamone verte  
80g de chocolat noir  
20g de chocolat au lait

### Praliné :

250g de pistaches entières non salées  
12g de fleur de sel

### Chantilly :

300g de crème liquide 35% mat grasse  
1/2 gousse de vanille grattée  
30g de sucre semoule

## Crème Glacée Vanille **Carte d'Or**

### **Conseils du chef pour votre matériel :**

Casserole, batteur/mélangeur, une poche à douille munie d'une douille lisse (ou un sac congélation), Silpat (ou papier cuisson / papier sulfurisé), chinois étamine ou passoire fine, blender/mixeur, four, plaque de four, bols ou saladiers.

### **Pas à Pas :**

Préchauffer le four ventilé à 210 degrés.

### Pâte à choux :

Dans une casserole, mettre 125g d'eau, 125g de lait, 110g de beurre, 3 g de sel fin, 2g sucre semoule et porter à ébullition tous les éléments. Puis, ajouter hors du feu en une seule fois, 140g de farine et dessécher la pâte sur le feu moyen environ 5mn. Ensuite, verser cette pâte dans un batteur-mélangeur à l'aide d'une feuille et incorporer 5 œufs (soit 250g) 1 par 1.



## PROFITEROLES PRALINE PISTACHES FLEUR DE SEL / CREME GLACEE VANILLE CARTE D'OR / SAUCE CHOCOLAT CHAUD CARDAMONE – PIERRE AUGE

Mettre la pâte en poche muni d'une douille lisse (ou sac congélation avec l'angle coupé), les coucher sur une feuille Silpat ou du papier sulfurisé, parsemer de pistaches concassée, torréfiées.

Puis enfourner dans le four chaud et éteindre le four, pour que la pâte à choux gonfle et rallumer le four à 160 degrés pour finir de les cuire environ 15 min, en fonction de la taille des choux.

### Chocolat chaud :

Chauffer 225g lait entier avec 30g de crème liquide 30%, infuser 2 pièces de cardamone vertes écrasées et laisser infuser 5 min, passer au chinois étamine ou dans une passoire fine et verser sur 80g de chocolat noir et 20g de chocolat au lait. Garder au chaud.

### Praliné :

Torréfier au four 200g de pistaches entières dans un four ventilé à 160 degrés environ 6 min, les verser dans un blender et mixer les à chaud avec 12g de fleur de sel afin d'obtenir un praliné sans sucre.

### Chantilly :

Monter une chantilly au batteur avec 300g de crème liquide 35% mat grasse, 1/2 gousse de vanille grattée et 30g de sucre semoule. Mélanger cette chantilly avec 150g de praliné pistache fleur de sel.

### Dressage :

Ouvrir en deux les choux, les remplir avec du praliné pistache, puis avec la chantilly, déposer une belle boule de Crème Glacée Vanille Carte d'Or, refermer les choux avec le chapeau, arroser avec le chocolat chaud cardamone.

