



Choux HUG fourrés de mousse à la mandarine et de noix

Un dessert exclusif de HUG – créé tout spécialement par le grand cuisinier Oskar Marti, restaurant Moospinte, Münchenbuchsee

Recette pour 4 grands choux pur beurre HUG de Ø 7.5 cm

Ingrédients

Mousse:

125 g jus de mandarine
75 g sucre
2 jaune d'œuf
2 feuilles gélatine
75 g yogourt mandarine ou orange
225 g crème fouettée

Sucre filé :

200 g sucre
1 c.à.s. glucose
50 g eau
30 g pistaches, hachées
30 g noix, hachées



Préparation :

Mousse : Fouetter le jus de mandarine, le sucre et le jaune d'œuf au bain-marie, d'abord à chaud, puis à froid. Ajouter les feuilles de gélatine auparavant ramollies à l'eau froide et égouttées. Laisser prendre cette préparation et juste avant qu'elle soit ferme, incorporer le yogourt mandarine et la crème fouettée. Puis placer le plat au frais env. 2 – 3 heures.

Verser la mousse dans une poche à douille à petit embout et fourrer les choux depuis le fond.

Sucre filé : Mettre le sucre, le glucose et l'eau dans une casserole et cuire au filet (caramel clair). Tremper la partie supérieure des choux fourrés dans le caramel et les empiler sur un plat de manière à ce qu'ils collent ensemble et forment une pyramide. Laisser refroidir un peu le reste du caramel. Tremper une fourchette dans le caramel, tirer des fils et les déposer sur la pyramide de choux. Pour terminer, parsemer de noix.

Suggestion : La pyramide de choux est encore plus spectaculaire si vous la préparez avec des choux pour 8 à 12 personnes. Vous pouvez la servir avec une salade de mandarines. Un magnifique dessert pour les jours de fête.

