

La Profiterole

Caramel

Fleur de Sel

“ Le chouhou Caramel fleur de sel ou comment retomber en enfance. Sa version miniature convient tout à fait à un café gourmand. ”

Yannick Tranchant



Ingrédients

Pour la pâte à choux :

250 ml d'eau
250 ml de lait
225 g de beurre
270 g de farine
5 g de sel
500 g d'oeufs entiers
Craquelin

Pour le crémeux caramel :

1 L de crème liquide
150 g de sucre
10 g de fleur de sel
3 feuilles de gélatine

Pour le caramel mou :

1 kg de sucre
2 L de crème liquide
200 g de glucose
500 g de beurre salé

Pour le dressage :

Des noisettes torréfiées

**Crème Glacée Caramel
Fleur de Sel de Camargue
Carte d'Or Professionnels**

Recette

Pour réaliser la pâte à choux, faire bouillir l'eau, le lait, le beurre et le sel. Ajouter la farine, hors du feu. Dessécher puis ajouter les oeufs petit à petit. Dresser sur plaque et ajouter la pastille de craquelin. Puis, faire cuire à 180°C pendant 25 minutes.

Pour réaliser le crémeux au caramel, faire cuire le sucre en caramel puis déglacer avec la crème liquide. Y ajouter la gélatine et la fleur de sel. Mettre au frais pendant 24 heures. Monter ensuite au batteur comme une chantilly.

Pour faire le caramel mou, faire cuire le sucre et le glucose en caramel dans une casserole. Déglacer avec la crème liquide, ajouter le beurre en morceaux et bien mixer. Mettre au frais.

Pour le dressage, couper le chou en deux et le remplir avec une boule de Crème Glacée Caramel Fleur de Sel Carte d'Or et le crémeux au caramel. Disposer par-dessus du caramel mou et parsemer de noisettes torréfiées.

