



LA RECETTE DES

# CHOUX A LA CHANTILLY BUTTERNUT & COEUR DE RICOTTA AU CITRON CONFIT



1H | NIVEAU



## PRÉPARATION

- Pour une dizaine de choux - Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole, porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre, le sel et le sucre. Une fois l'ébullition atteinte, retirer la casserole du feu, ajouter la farine, et remuer vivement avec une cuillère en bois.
- Remettre sur le feu et dessécher la pâte en remuant continuellement jusqu'à formation d'une fine pellicule au fond de la casserole.
- Hors du feu, ajouter les oeufs un à un, en homogénéisant à chaque fois. Verser la pâte à choux dans une poche à douille, et pocher 10 choux sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Déposer des morceaux de noisettes concassées en topping, et enfourner 35 min.
- Dans un bol mélanger la ricotta avec le citron confit préalablement haché en morceaux. Monter la crème liquide en crème fouettée bien serrée.
- Dans un bol homogénéiser la purée de butternut et la crème fouettée délicatement comme pour une mousse au chocolat. Assaisonner en sel et poivre si nécessaire.
- Couper les choux en deux dans la largeur. Garnir la base des choux de la ricotta au citron confit. Pocher par-dessus la chantilly butternut et refermer les choux de leurs chapeaux.

Photo et recette réalisées par @Madamcadamia



## La liste de courses

### INGRÉDIENTS

Pour la pâte à choux

60 g de farine

50 g d'eau

50 g de lait

45 g de beurre doux

2 oeufs

1 g de sel + 1 g de sucre

1 poignée de noisettes

Pour la garniture :

225 g de purée de butternut froide

20 cL de crème liquide

125 g de ricotta

1 petit citron confit en saumure

Sel, Poivre

## Les Janelles

www.les-janelles.com



contact@les-janelles.com · 1 Route des Corbières - 11 800 Monze - France

