

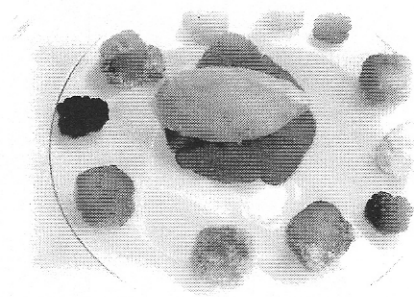
petits choux aux chocolat, coulis de passion

PÂTE À CHOUX

200 grammes lait
100 grammes beurre
100 grammes farine
150 grammes oeufs
1 anis étoilé
1 gousse vanille
1 bâton cannelle
1 zeste citron
1 zeste orange
chocolat ou ganache

COULIS DE PASSION

140 grammes purée de passion
60 grammes purée d'abricot
35 grammes sucre



Élaboration.

Infuser le lait avec le beurre, les épices et les pelures de citron et d'orange, puis laisser reposer. Porter à ébullition, passer et verser la farine tamisée hors du feu. Brasser jusqu'à ce que la pâte sèche légèrement et se décolle de la marmite. Passer au mixeur à vitesse lente. Ensuite, incorporer les oeufs graduellement. Garnir une poche à pâtisserie avec la pâte et remplir un moule à glaçons jusqu'à la moitié. Mettre ensuite quelques pépites de chocolat ou de la ganache à l'intérieur de chaque compartiment, remplir à ras bord avec la pâte, puis congeler. Un fois congelés, démouler, puis à la demande, frire congelés dans une huile abondante. Essorer et paner avec du sucre.

COULIS DE PASSION. Tiédir les purées et mélanger le sucre. Donner un premier bouillon, refroidir, puis réserver.

PRÉSENTATION. Servir avec des fraises en tranches et une quenelles de glace.