

Salambo chocolat blanc potimarron.

15 personnes

Pate à chou

100 gr de lait
100 gr eau
Sel sucre pm
110 gr de farine
4 œufs

Craquelin

80 gr de beurre
100 gr de cassonade
100 gr de farine

Crème diplomate chocolat blanc

½ l lait
40 gr de maïzena
50 gr de sucre
300gr de chocolat blanc
3 feuilles de gélatine
20cl de crème liquide 35%

Craquant au Sarazin

150 gr de graines de Sarazin
80 gr de sucre
40 gr de beurre

Potimarron confit

250 gr de potimarron
½ litre eau
250 gr de sucre
1 gousse de vanille

Caramel pour le glaçage

150 gr de sucre

1 bâton de sucre d'orge à la pomme pour la déco

- réaliser un craquelin en mélangeant tout les ingrédients faire une boule étaler 2mm sur du papier cuisson réservé au froid.
- faire une pâte à choux
- coucher la pâte à chou de forme oblongue
- détailler le craquelin de la forme du Salammbô et recouvrir, cuire à 200°C pendant 25 minutes.
- faire chauffer l'eau le sucre (sirop) ajouter la gousse de vanille fendu le potimarron couper en morceaux, cuire 2h30.
- tremper la gélatine dans l'eau froide
- Réaliser une crème pâtissière, ajouter la gélatine ainsi que le chocolat blanc fondu, bien remuer jusqu'à dissolution réserver au réfrigérateur.
- battre la crème comme une chantilly ajouter à la crème pâtissière.
- torréfier le Sarazin dans du beurre ajouter le Sarazin après coloration ajouter le sucre remuer jusqu'à obtenir une jolie caramélisation.
- Disposer sur du papier cuisson en petit tas pour refroidir.
- Egoutter le potimarron et couper en petit cubes, conserver le jus de cuisson.
- Réaliser un caramel (mélanger doucement le sucre sur le feu jusqu' a obtention d'un caramel) tremper le dessus du salambo dans le caramel (glacer)
- Découper les salambos dans la longueur garnir de crème diplomate de potimarron et de craquant et refermer.
- Récupérer le restant du caramel faire chauffer avec du lait cru de la ferme fouetter ajouter 50gr de beurre.
- Faire fondre le sucre de pomme étiré pour faire des fils en sucre.
- Dresser le salambo dans une assiette ajouter le jus de cuisson le caramel et le fils de sucre de pomme.