RECETTE

Un zest de Nutella® par Clecie DAVIGNON, gagnante de la 4ème édition de la NUTELLA ACADEMY

Difficile | 3 h 0 min

INGRÉDIENTS

POUR 6 À 8 PORTIONS :

Babeurre

700g de crème crue

Pâte à choux

345g de babeurre

172g de beurre

6g de sucre glace

162g de farine T45

45g de farine de châtaigne

300g d'œufs (5-6 œufs)

Crème citron

6,3cl de jus de citron

45g de beurre

1/4 de zeste de citron jaune

38g de jaunes d'œufs (2 jaunes d'œufs)

50g d'œuf (1 œuf)

75g de sucre glace

13g de farine de châtaigne

Pâte à cigarette

80g beurre

100g de sucre glace

100g de blancs œufs (3-4 blancs d'œufs)

100g de farine T45

Poire rôtie

6 poires

1,5cl de jus de citron

Crème crue légère au zeste de citron

150g de crème cru

12g de sucre glace

Un zeste de citron

Caramel

100g de sucre glace

3cl d'eau

25g de beurre issu de la crème

Crumble noisette

100g de farine de châtaigne

30g de sucre glace

74g de beurre

Chips de poire

Epluchures de poires

100g de sucre glace

10cl d'eau

Zestes de citron confit

Epluchures de citrons

100g de sucre glace

10cl d'eau

Avec cette délicieuse recette, il suffit de 15 g de Nutella® par personne pour se régaler !

PREPARATION

1 **Babeurre** - Temps de préparation 10 minutes

Faire monter la crème afin de séparer la matière grasse du babeurre

2 **Pâte à choux**

Faire bouillir le babeurre, le beurre, le sucre glace puis ajouter la farine. Mélanger au batteur et ajouter les œufs petit à petit

3 **Crème Citron**
Faire bouillir le jus de citron, le beurre, les zests, ajouter dans le mélange jaune, oeufs, sucre glace et farine puis porter de nouveau à ébullition.

4 **Pâte à cigarette**
Mélanger le beurre, le sucre glace, les blancs d'œufs et la farine et cuire 8-10 minutes au four à 180°c

5 **Poire rôtie**
Tailler les poires en brunoise

6 **Crème crue légère au zest de citron**
Monter la crème avec le sucre glace et les zests au batteur

7 **Caramel**
Réaliser un caramel avec le sucre glace et l'eau puis déglacer avec le beurre

8 **Crumble noisette**
Mélanger la farine de châtaigne, le sucre glace et le beurre. Après cuisson (10min à 180°), mixer puis ajouter du beurre pour lier - Réserver au frigo.

9 **Chips de poire**
réaliser un sirop avec le sucre glace & l'eau puis tremper les épluchures de poires dans le sirop. Faire sécher au four à 180°c pendant 8-10 minutes

10 **Zest de citron confit**
réaliser un sirop avec le sucre glace & l'eau puis ajouter les épluchures de citron & cuire jusqu'à confisage (environ 10 minutes)

Montage

Mettre le crumble noisettes puis la pâte à choux garnie de poires rôties et crues, de nutella et crème citron

Installer le décor de pâte à cigarette

Mettre la chantilly au zeste de citron sur la pâte à choux

En finition : ajouter un zest de citron confit, chips de poire écraser, nutella et une rondelle de citron faite en pâte à cigarette.