

Auteur	Ludovic Carpuat. Chef de cuisine Résidence de France à Moscou
--------	---

Recette pour <b>6</b>	<b>"Paris-Moscou", gelée de coing, pommes étuvées au miel de l'Altaï, crème diplomate au pralin, pistaches sablées.</b>
--------------------------	---

Quantité		
	<b>1) Pâte à choux</b>	<b>3) Gelée de coing</b>
250 g	Eau	4 Coings
100 g	Beurre	200 g Sucre
125 g	Farine tamisée	1 gousse de vanille
2 g	Sel	
4 Pièces	Œufs	
	<b>2) Craquelin</b>	<b>4) Pommes étuvées</b>
70 g	Beurre	4 Pommes Rouges
85 g	Sucre	100 g Sucre
100 g	Farine	50 g Beurre
		30 g Miel de l'Altaï
	<b>5) Crème diplomate Pralin</b>	<b>6) Pistache sablées</b>
165 g	Lait	100 g Pistache mondées
3 pièces	Jaune d'œufs	50 g Eau
20 g	Sucre	20 g Sucre
12 g	Maïzena	1/2 Gousse de vanille
1 Pièce	Feuille de gélatine	
150 g	Praliné	
50 g	Mascarpone	
20 g	Sucre glace	
70 g	Crème liquide 32%	
250 g	Crème liquide 32%	

## METHODE

	<b>1) Pâte à choux</b>
	Dans une casserole, faire bouillir l'eau avec le beurre et le sel. A la première ébullition, retirer la casserole du feu et verser la farine d'un seul bloc ; tourner rapidement, puis <b>dessécher</b> la masse en la travaillant sur le feu avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle se détache complètement des parois et du fond de la casserole. Hors du feu, ajouter les oeufs, un par un, en travaillant chaque fois la préparation avec la cuillère en bois. La pâte terminée doit être molle, mais tenir en un seul bloc.
	<b>Coucher</b> sur plaque avec un silicone.
	Cuisson 180 degrés, 20 min.
	<b>2) Craquelin</b>

	Mélangez le beurre ramolli avec le sucre, puis ajoutez la farine préalablement <b>tamisée</b> . Lorsque la pâte est homogène, étalez-la finement au rouleau, sur 2 mm d'épaisseur entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Disposez sur une plaque et laissez durcir 15 min au frais.
	Avec un emporte-pièce, détaillez des disques de diamètre légèrement supérieur ou identique à celui des choux auxquels ils sont destinés.
	Posez-les directement sur les choux avant de les mettre au four. Ainsi les choux seront bien enveloppés.
	<b>3) Gelée de coing</b>
	Frottez les coings dans un torchon pour retirer le duvet qui les recouvre puis rincez-les avant de les couper en morceaux.
	Déposez les coings dans une bassine à confiture, recouvrez avec environ 1,5 l d'eau et portez à frémissement. Baissez le feu et laissez mijoter 35 min jusqu'à ce que les fruits commencent à s'écraser sous la pression du doigt
	obtenu et comptez le même poids en sucre. Versez le tout dans la bassine à confiture avec la gousse de vanille fendue.
	Portez à ébullition.
	<b>Écumez</b> puis laissez mijoter pendant 10 min environ, jusqu'à ce que la gelée soit prise.
	<b>4) Pommes étuvées au miel</b>
	Peler, tailler une <b>brunoise</b> de pomme.
	Dans un <b>sautoir</b> , faire fondre le beurre avec le miel.
	Ajouter les pommes et cuire à couvert 5 min.
	<b>Débarrasser</b> dans une plaque.
	Réserver
	<b>5) Crème diplomate au pralin</b>
	Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide pendant 10 min.
	<b>Blanchir</b> les jaunes d'oeuf et le sucre.
	Ajouter la maïzena et mélanger pour lisser .
	Porter le lait à ébullition et versez-en un peu sur l'appareil précédent. Mélanger pour amalgamer le tout et reverser dans la casserole
	Faire épaissir sur feu moyen en mélangeant sans arrêt . Bien fouetter et racler le fond pour éviter des grumeaux. Quand la crème commence à faire des bulles qui éclatent retirer du feu.
	Ajouter la gélatine essorée et bien mélanger.
	Ajouter le praliné et bien mélanger .
	Verser dans un plat et <b>filmer au contact</b> . Mettre au réfrigérateur minimum 4 heures ou de préférence jusqu'au lendemain.
	<b>Lisser</b> 50 g de mascarpone froid.
	Le mettre dans le bol du robot avec la crème liquide bien froide (70 ml )
	Fouetter un peu pour éviter les grumeaux et <b>lisser</b> le tout.
	Ajouter le reste de crème liquide( 250ml )bien froide.
	Ajouter le sucre glace quand elle est montée à moitié et continuer de fouetter jusqu'à obtenir une <b>chantilly</b> ferme.
	Mettre dans un saladier et garder au réfrigérateur.

	Lisser la crème pâtissière avec un fouet ou un mixeur plongeant et la mettre dans le bol du robot .
	Fouetter quelques secondes et lui ajouter une spatule de crème chantilly. Refouetter le tout 10 secondes. Bien racler le fond pour tout mélanger.
	Ajouter le reste de la crème chantilly en 3 fois en mélangeant délicatement avec une spatule.
	Mettre dans une poche à douille et réfrigérer 1 à 2 h pour pouvoir la <b>pocher</b> .
	<b>6) Pistache sablées</b>
	Mettre le sucre et l'eau dans une casserole et faire chauffer à 115°C.
	Ajouter alors les pistaches salées ainsi que la vanille dans le sirop et mélanger jusqu'à ce que les pistaches soient <b>sablées</b> .
	Les transférer sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
	Laisser refroidir. <b>Réserver</b> .
	<b>Vocabulaire Technique</b>
	<b>Déssécher:</b> Eliminer l'excédent d'eau d'une préparation en la faisant chauffer à feu doux.
	<b>Coucher:</b> Façonner des choux, éclairs, meringues, sur une plaque à l'aide d'une poche à douille.
	<b>Tamiser:</b> Faire passer une préparation à travers un tamis pour éliminer les morceaux.
	<b>Ecumer:</b> Retirer la mousse qui peut se former à la surface d'une préparation lorsqu'elle cuit (les confitures notamment).
	<b>Brunoise:</b> Petits cubes de légumes de 1 à 2 mm de côté.
	<b>Sautoir:</b> Récipient de cuisson muni d'une queue, à bords droits ou évasés, un peu plus profond qu'une poêle.
	<b>Réserver:</b> Mettre de côté une partie des aliments au cours de la préparation pour les utiliser plus tard.
	<b>Blanchir:</b> Battre vigoureusement des jaunes d'œufs et du sucre pour la réalisation de la crème anglaise, pâtissière...
	<b>Filmer au contact:</b> poser un film alimentaire de manière à ce qu'il entre en contact direct avec la préparation (crème, sauce, pâte à tarte...).
	<b>Lisser:</b> Fouetter énergiquement une sauce ou une crème pour la rendre parfaitement lisse.
	<b>Chantilly:</b> La crème chantilly est une crème fouettée sucrée, réalisée avec de la crème fraîche (généralement à 30% de matières grasses) et du sucre.