Tirami’chou aux asperges vertes

28/08/2019 à 10h07

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 12 personne(s)

Ingrédients :

Pâte à choux :

- 4 œufs
- 150g de farine
- 1 pincée de sel
- 100g de beurre
- 25 cl d'eau

Tiramisu aux asperges :

- Sel, poivre
- 1 œuf
- 250g de mascarpone (ou 125g de mascarpone et 125g de chèvre frais)
- 1 petite botte d'asperges vertes

Préparation :

Préparer la pâte à choux

- Dans une casserole, mettez l'eau froide et le beurre puis faire chauffer. Retirez du feu après la première ébullition. Ajoutez la farine en une seule fois et mélangez à l'aide d'une spatule jusqu'à l'obtention d'une boule molle. Continuant de tourner cette pâte pour la dessécher jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois de la casserole.
- Quand la pâte ne dégage plus de vapeur, ajoutez le premier œuf entier, puis le second, et le troisième (le 4ème n'est peut-être pas nécessaire). La pâte ne doit pas se ramollir (un petit tas de pâte sur une assiette ne doit pas s'affaisser).
- Soulevez la pâte avec une spatule afin qu'elle s'aère, cela lui permettra de mieux gonfler à la cuisson (la pâte fait plouf plouf).
- Préchauffez le four à 220°C-240°C. Mettez la pâte à choux dans une poche à douille puis former des petits tas de pâte sur une plaque à pâtisserie recouverte d'une feuille siliconée (Fiberglass de Silikomart). Enfournez pour 30 min (ne surtout pas ouvrir le four pendant les 15 premières minutes de cuisson, sinon vos choux risquent de dégonfler)

Préparer le tiramisu aux asperges

- Atez le bout dur et filandreux des asperges (inutile d'éplucher les asperges vertes) puis les faire cuire à la vapeur.
- Lorsque les asperges sont cuites, coupez et réservez les pointes d'asperges et mixez le reste jusqu'à l'obtention d'une fine purée.
- Séparez le blanc du jaune d'œuf. Mélangez le jaune d'œuf au mascarpone (ou mascarpone + chèvre) puis ajoutez la purée d'asperge et rectifiez l'assaisonnement. Montez le blanc d'œuf en neige ferme puis l'incorporer délicatement à la préparation précédente.

Montage

- Coupez les choux en 2. Mettez la préparation du tiramisu dans une poche à douille puis garnir les choux. Réservez au frais jusqu'au moment de servir.
- Il ne faut pas préparer les choux trop en avance, ils ramolliraient au réfrigérateur.