Recettes

Pitaya

essential COSTA RICA

Profiteroles fourrées à la crème de pitaya

TEMPS DE PRÉPARATION : **50 MINUTES**

PORTIONS : **20**

Ingrédients :

- 1 tasse de lait
- 125 g de beurre
- 250 g de farine
- 5 œufs
- Sel

Pour la garniture de pitaya

- 1 tasse de pitaya mixée
- 1 tasse de lait
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 1 bâton de cannelle
- 200 g de sucre 6 jaunes d'œufs
- 6 cuillères à soupe de fécule de maïs

Préparation :

Préparation des profiteroles

1. CoPlacez le lait, le beurre et une pincée de sel dans une casserole, puis faites chauffer sur le feu. Dès que le mélange atteint l'ébullition, retirez-le du feu et incorporez la farine d'un seul coup. Remettez la casserole sur le feu et remuez le mélange jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du récipient.
2. Laissez refroidir légèrement la pâte, puis ajoutez les œufs un par un, en battant bien après chaque ajout. À l'aide de deux cuillères, formez de petites boules de pâte et faites-les cuire au four à 180 °C pendant environ 25 minutes. Retirez-les du four et laissez-les refroidir.

Préparation de la crème de pitaya

1. Dans une casserole, portez à ébullition la purée de pitaya, le lait, la cannelle et le zeste de citron.
2. Filtrez ensuite le mélange et divisez-le en deux parts égales. Incorporez 200 g de sucre, les 6 jaunes d'œufs et la fécule de maïs dans l'une des deux parts. Remettez cette préparation sur le feu et versez progressivement l'autre moitié du mélange lait-pitaya tout en remuant constamment. Portez-la à ébullition jusqu'à ce que la crème épaississe, puis retirez-la du feu et laissez-la refroidir complètement.
3. Ouvrez les profiteroles avec des ciseaux de cuisine ; remplissez-les avec la crème de pitaya et saupoudrez de sucre moulu.

essential COSTA RICA