



Les Chroniques Culinaires  
Mai 2018



# Surprise de fraises et de poivre de Sichuan

## Ingredients :

### Pour 4 personnes

- La pâte :**  
60 g sucre en poudre  
2 œufs  
25 g de fécule de maïs  
25 g de fécule de blé  
10 g de cacao amer  
**La crème pâtissière :**  
400 ml de lait 1/2 écrémé  
40 g de fécule de blé  
80 g de sucre en poudre  
2 œufs  
1/2 Gousse de vanille  
**La crème chantilly :**  
100 ml de crème fraîche liquide à 30% MG  
Poivre de Sichuan

## Préparation :

- Pour la pâte à beignets :**
- Mettre un saladier au réfrigérateur pour la préparation ultérieure de la chantilly et préchauffer le four à 180°C.
  - La pâte : dans un saladier, blanchir au fouet les jaunes d'œuf et 45 g de sucre. Ajouter le cacao amer, la fécule de blé et la fécule de maïs.
  - Monter les blancs en neige ferme en ajoutant une cuillère à soupe de sucre à mi-batage. Les incorporer délicatement au mélange. Verser la préparation sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enrouler 10-12 mm. Laisser refroidir. Couper 8 disques de 7 cm de diamètre et mettre en réserve.
  - La crème pâtissière : faire chauffer le lait avec la gousse de vanille pendant 10 minutes. Ajouter le sucre et les jaunes d'œuf et mélanger jusqu'à épaississement. Mettre au frais.
  - La crème chantilly : dans le saladier frais, ajouter la crème fraîche liquide bien froisée avec le sucre glace et le poivre de Sichuan moulu. Monter la crème à l'aide d'un batteur électrique. Réserver au frais.
  - Quand la crème pâtissière a bien refroidi, ajouter délicatement la crème chantilly. Remettre au frais.
  - Le coulis de fraises à la menthe : dans une casserole, faire chauffer les fraises lavées, le sucre et les feuilles de menthe à feu moyen durant 15 min environ. Mixer et passer au tamis. Mettre au frais.
  - Le dressage : Mettre du papier rhododéol autour des emporte-pièces. Disposer dans le fond le disque de gâteaux, recouvrir de pâte à beignets, puis de crème pâtissière, de coulis de fraises à la menthe, puis de la crème et insérer la spirale. Mettre au frais au minimum 3 - 4 heures. Ôter les emporte-pièces, placer et le rhododéol, saupoudrer de poivre de Sichuan moulu et décorer avec des fraises. Servir avec le coulis de fraises à la menthe.

Recette proposée par :  
**Frédéric Samthierpouille,**  
chef pâtissier au  
collège Savais - Maître  
Saint Michel à Ormaizy.  
API France Centre



adresse QR code  
à scannner  
pour accéder au site  
du Chocolatier de la Saison



## Poivre Sichuan

Le poivre de Sichuan est une baie dont le sucre sépare de celle des poivres. Il est appelé ainsi en raison de la région chinoise d'où il provient. En cuisine, deux sortes : le vert et le rouge. Si auparavant on l'utilisait avec des recettes de plats, il est aujourd'hui apprécié dans des plats de viande ou de poissons, mais aussi dans de nombreux desserts. On lui attribue des vertus digestives, ant-douleurs mais également aphrodisiaques.

à chacun son inspiration, laissez-vous surprendre par celle de votre chef !