

Croissant Fourré à la Crème d'Ube

BRIDOR

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON		
3-4	1 h	n/a		
MOMENTS DE CONSOMMATION SUGGÉRÉS :				
Déjeuner	Dîner	Brunch	Collations	Amuse-bouche



RECETTE CRÉÉE PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Croissant parfait 59103
Quantité : 3-4

Crème pâtissière d'ube :

1 tasse	Lait 3.25%
1/2	Gousse de vanille
3	Jaunes d'oeuf
105 gr	Sucre blanc granulé
40 gr	Farine tout usage
1 tasse	Pâte d'ube

Glaçage à l'ube :

1 tasse	Sucre à glacer
2-4 c. à s.	Eau
2-3 gouttes	Extrait d'ube

/ Préparation

ÉTAPE 1

Verser 2/3 de tasse de lait dans une casserole. Réserver le 1/3 restant. Dans un bol, fouetter la vanille, les jaunes d'œuf et le sucre. Incorporer la farine en fouettant. Ajouter par petites quantités le 1/3 de tasse de lait réservé pour aider à lisser le mélange. Réserver.

ÉTAPE 2

Porter les 2/3 de tasse de lait à ébullition. Verser lentement le lait bouillant dans le mélange d'œufs. Reverser le tout dans la casserole et remettre sur un feu moyen. Fouetter continuellement jusqu'à ce que les premières bulles apparaissent.

ÉTAPE 3

Retirer du feu et passer immédiatement au tamis. Incorporer la pâte d'ube. Étaler la crème sur une plaque en une fine couche et couvrir pour qu'elle refroidisse rapidement.

ÉTAPE 4

Pendant que la crème refroidit, prendre les croissants vieux d'un jour et faire un trou dans le fond en insérant un couteau d'office et en tournant. Une fois que la crème pâtissière ube a refroidi, mettre le mélange dans une poche à douille munie d'une douille ronde et l'appliquer au fond du croissant.

ÉTAPE 5

Pour le glaçage à l'ube, mettre le sucre à glacer dans un bol. Ajouter 2 cuillères à soupe d'eau et mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse. Si la consistance est trop épaisse, ajouter de l'eau, une cuillère à soupe à la fois, jusqu'à obtenir la consistance souhaitée. Ajouter 2 à 3 gouttes d'extrait d'ube, ou jusqu'à ce que la couleur désirée soit atteinte.