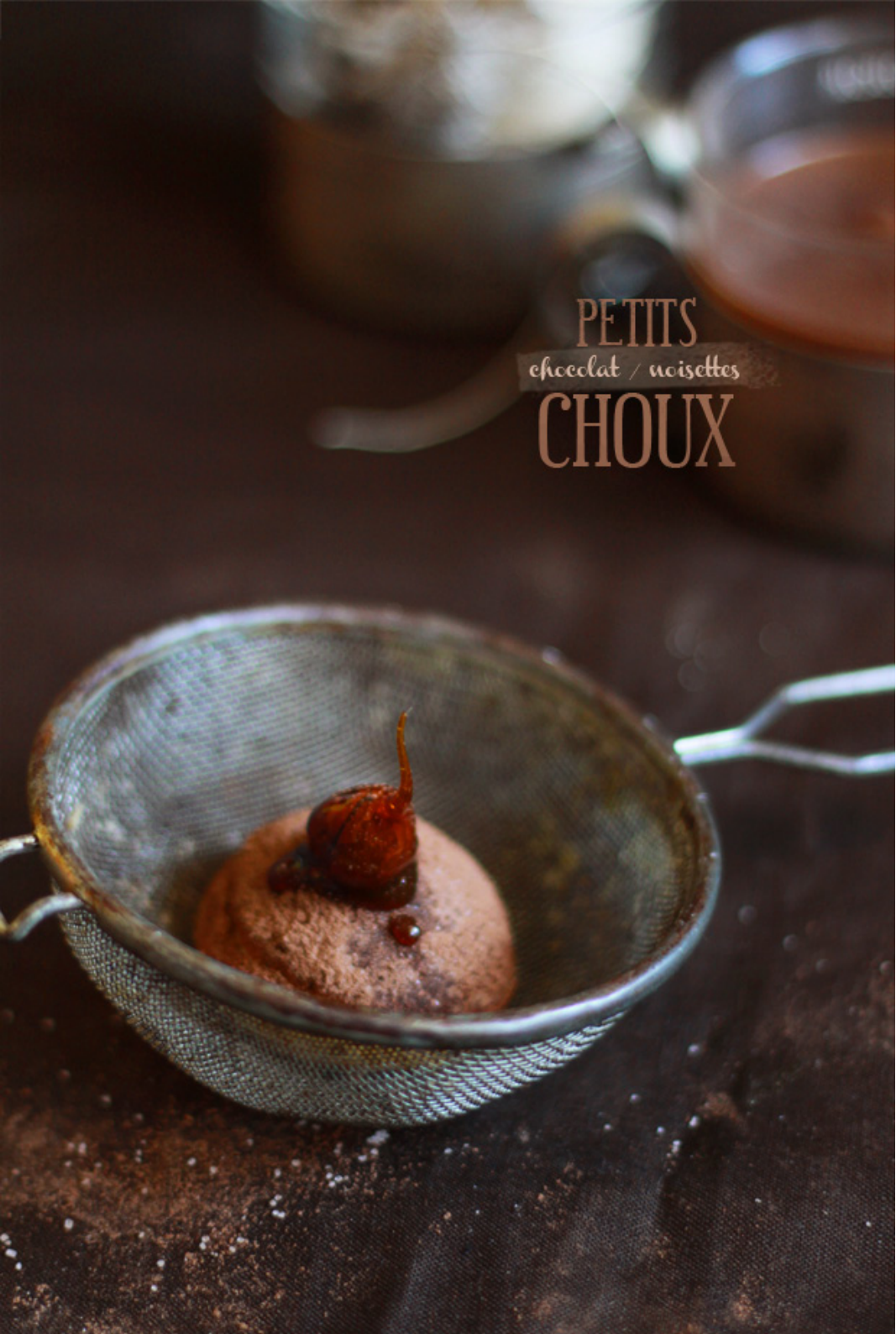




PETITS chocolat / noisettes CHOUX

Pour environ 40 choux

- 125 g de lait
- 125 g d'eau
- 110 g de beurre
- 5 g de sel, 5 g de sucre semoule
- 140 g de farine
- 5 à 6 œufs

- Dans une casserole, faites chauffer sur feu doux le lait, l'eau, le beurre, le sel et le sucre. Au premier bouillon, (il faut que le beurre soit intégralement fondu) arrêtez de chauffer et ajoutez la farine tamisée dans le mélange.
- Remettez la casserole sur feu moyen et incorporez la farine au mélange en remuant énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte soit bien desséchée.
- Versez la pâte encore chaude dans un saladier et incorporez les 5 œufs un par un en travaillant bien le mélange entre chaque pour que la pâte reste bien lisse. Cassez le sixième dans un bol, battez-le avec une fourchette et ajoutez-le si la pâte est un peu épaisse (pour ma part je n'en ai mis que la moitié) La pâte doit former un ruban mais garder tout de même une certaine consistance.
- Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, formez des petites boules d'environ deux centimètres de diamètre à l'aide d'une poche à douille et pochez-les en quinconce pour une meilleure cuisson.
- Découpez des ronds dans votre pâte à crumble congelée à l'aide d'une emporte-pièce de la taille de vos choux, puis déposez-les délicatement sur les choux. Faites vite, le crumble si il se réchauffe devient impossible à découper proprement. (si il se réchauffe trop et que vous n'avez pas fini, placez à nouveau la plaque quelques minutes au congélateur)
- Enfournez pour environ 30/35 minutes dans un four préchauffé à 180°.



La pâte à choux peut se préparer la veille, il suffira juste de rajouter un peu d'œuf battu pour qu'elle retrouve toute sa souplesse.



Pour la crème pâtissière chocolat noisettes

- 500 g de lait entier
- 1 gousse de vanille
- 4 jaunes d'œufs
- 60 g de sucre semoule
- 50 g de Maïzena
- 100 g de chocolat noir
- 1 càs de cacao
- 2 cuillères à soupe de pâte de noisette

- Fendez la gousse de vanille, et grattez-la pour récupérer les graines. Dans une casserole faites bouillir le lait et la vanille.
- Pendant ce temps fouettez vivement les jaunes d'œufs avec le sucre et la Maïzena. Incorporez le lait au mélange. Reversez le tout dans la casserole et faites cuire à feu doux sans cesser de fouetter. Dès que la crème épaissit, retirez la casserole du feu et versez la préparation dans un saladier.
- Ajoutez le chocolat préalablement haché, le cacao en poudre et la pâte de noisettes.
- Placez la crème pâtissière dans un plat plat, filmez au contact et laissez refroidir au moins une heure au réfrigérateur. Au bout d'une heure placez la crème pâtissière dans une poche à douille munie d'une douille fine et pochez la crème à l'intérieur de vos choux.
- Ajoutez un peu de cacao en poudre pour la déco et éventuellement quelques noisettes caramélisées.