

Choux chocolat praliné

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 50g de cassonade
- 50g de farine
- 1 pincée de fleur de sel
- 85g lait frais entier
- 2g de sel
- 2g de sucre semoule
- 60g de beurre
- 80g de farine
- 125g d'œufs entiers
- 30cl de crème liquide entière
- 140g de sucre semoule
- 9 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 30g de farine
- 30g de maïzena
- 180g de chocolat Pralinoise

Préparation

1. Aujourd'hui, une recette toute simple mais délicieuse, celle de petits choux recouvert d'un craquelin et garnis d'une crème pâtissière au chocolat praliné, la tablette Pralinoise de Poulain.
2. J'ai utilisé ma recette de pâte à choux telle que vous pouvez la retrouver dans la section « recettes de base », je vous la remets ici au cas où, et une recette de crème pâtissière tout ce qu'il y a de plus classique.
3. A vos poches à douille !
4. Ajouter le beurre à température ambiante et mélanger quelques minutes pour obtenir une pâte homogène.
5. Etaler la pâte sur 2mm d'épaisseur entre 2 feuilles guitare.
6. Réserver au frais.
7. Préchauffer le four à 180°.
8. Porter à ébullition l'eau, le lait, le sel, le sucre et le beurre.
9. Hors du feu, ajouter en une seule fois la farine tamisée.
10. Remettre sur le feu et faire dessécher la pâte à feu doux à l'aide d'une spatule pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'une fine pellicule se forme au fond de la casserole.
11. Mettre le pâton dans un saladier (ou dans le bol du robot) et mélanger un peu pour le refroidir avant d'incorporer les œufs légèrement battus petit à petit à vitesse moyenne.
12. Attendre que la pâte soit homogène avant chaque ajout.
13. Arrêter de mélanger quand la pâte a un aspect satiné : le sillon d'une ligne tracée avec le doigt dans la pâte doit se refermer.
14. Former les choux ou les éclairs, et ajouter le craquelin dessus si voulu (recette ci-dessous).
15. Faire cuire 35-40 minutes sans ouvrir le four.
16. Laisser refroidir à température ambiante avant de garnir.
17. Dans un cul de poule, fouetter vivement l'œuf, les jaunes d'œufs et le sucre.
18. Ajouter ensuite la farine et la maïzena et mélanger à nouveau.

19. Dans une casserole, porter le lait et la crème liquide à ébullition.
20. Verser la moitié du mélange lait-crème sur le premier appareil en mélangeant vivement, puis verser le tout dans la casserole.
21. Remettre sur le feu sans arrêter de fouetter jusqu'à épaississement de la crème.
22. Ajouter le chocolat et mélanger jusqu'à ce qu'il soit complètement incorporé.
23. Verser alors la crème dans un récipient et filmer au contact avant de mettre au frais.
24. Montage :Mettre la crème pâtissière dans une poche à douille munie d'une douille à garnir pour éclairs et choux, et faire un petit trou sous chaque chou avant de les garnir.
25. C'est prêt !
26. A savoir : Si vous n'avez pas de crème liquide, vous pouvez la remplacer par une quantité équivalente de lait entier, et vous pouvez bien sûr remplacer le chocolat pralinoise par n'importe quel chocolat selon le parfum désiré.