

Choux double chocolat & praliné

Catégorie : Pâte à choux

Ingrédients

- 230g de chocolat au lait
- 500g de crème liquide
- 50g de beurre pommade
- 50g de cassonade
- 30g de farine
- 25g de poudre de noisette
- 75g d'eau
- 75g de lait
- 3g de miel
- 60g de beurre
- 90g de farine T55
- 150g d'œufs
- 180g de lait entier
- 180g de crème liquide
- 70g de jaunes d'œufs
- 30g de sucre semoule
- 145g de chocolat noir

Préparation

1. Faites chauffer la moitié de la crème liquide.
2. Versez-la en trois fois sur le chocolat fondu, en remuant bien après chaque ajout pour obtenir une ganache bien lisse et brillante.
3. Ajoutez ensuite le reste de crème liquide froide.
4. Filmez la ganache au contact et mettez-la au réfrigérateur pendant minimum 6 heures, ou mieux une nuit.
5. Etalez entre deux feuilles de papier sulfurisé sur environ 2mm d'épaisseur et placez au congélateur.
6. Faites chauffer l'eau et le lait avec le sucre, le sel, le miel et le beurre.
7. Quand le mélange bout, retirez-le du feu et incorporez la farine en une fois.
8. Mélangez bien pour éviter les grumeaux, puis remettez la casserole sur le feu et desséchez le pâton à feu moyen en remuant constamment pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce qu'une pellicule se forme sur le fond de la casserole.
9. Ensuite, versez la pâte dans le bol du robot avec la feuille, puis mélangez la pâte pour que la vapeur d'eau s'échappe et qu'elle refroidisse.
10. Ensuite, incorporez petit à petit les œufs en attendant d'avoir une pâte homogène avant chaque ajout.
11. Quand elle est prête, mettez la pâte dans une poche à douille munie d'une douille lisse, puis pochez des choux d'environ 3-3,5cm de diamètre sur une plaque.
12. Découpez des cercles de craquelin de la même taille, puis déposez-les sur les choux.
13. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C en chaleur statique pendant environ 30 minutes (ils doivent être bien gonflés et dorés à la fin de la cuisson).
14. Laissez-les refroidir.
15. Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre.
16. Faites chauffer le lait avec la crème.
17. Versez la moitié du liquide chaud sur les œufs en remuant bien, puis reversez le tout dans la casserole.

18. Faites cuire à feu doux jusqu'à 85°C en mélangeant constamment, puis versez sur le chocolat.
19. Mélangez bien, si besoin utilisez un mixeur plongeant pour obtenir un crémeux bien lisse et brillant.
20. Filmez au contact et placez au réfrigérateur jusqu'à ce qu'il soit bien froid.
21. Montage : QS de praliné noisette Découpez le chapeau des choux.
22. Garnissez la base de crémeux chocolat noir, puis pochez au centre un peu de praliné noisette pur.
23. Montez la ganache comme une chantilly, puis mettez-la dans une poche à douille munie d'une douille à petit four.
24. Pochez la ganache sur les choux, puis refermez avec le chapeau, et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com