



Couteau & Fourchette

Recettes de cuisine

Mon petit chou

*Petits choux à la crème pâtissière au chocolat
recouverts de glaçage*

Recette pour 35 choux

- Faire tremper la gélatine dans de l'eau froide
- Faire chauffer le lait avec la moitié du sucre et la gousse de vanille
- Mélanger les jaunes avec le sucre au fouet puis incorporer la maïzena
- Ajouter le lait chaud en mélangeant puis remettre sur le feu
- Cuire à feu moyen jusqu'à ce que ça épaississe puis cuire encore une minute
- Ajouter la gélatine au mélange et bien mélanger
- Faire fondre le chocolat au bain-marie
- Mélanger avec la crème pâtissière
- Déposer la crème pâtissière dans une poche à douille et réserver
- Préchauffer le four à 180°C
- Dans une casserole, faire chauffer l'eau avec le beurre, le sel et le sucre
- Arrivé à ébullition, ajouter la farine en une fois
- Bien mélanger jusqu'à ce que la pâte se décolle des parois
- Disposer dans un cul-de-poule et ajouter progressivement les oeufs
- Laisser refroidir
- Sur une plaque allant au four, pocher la pâte pour former des boules de la taille d'une grosse noix
- Faire cuire pendant 25 à 30 minutes
- Une fois les choux refroidis, faire un trou en dessous de chaque chou et les remplir avec la crème pâtissière, soyez généreux !
- Les disposer ensuite sur un plat et les mettre au réfrigérateur
- Faire chauffer la crème dans une casserole et une fois chaude, ajouter le chocolat
- Bien mélanger au fouet une fois le chocolat fondu
- Ajouter le sucre glace en continuant de mélanger
- Avec une cuillère ou un couteau, garnir le sommet de chaque chou avec le glaçage
- Réserver au frais

Ingrédients :

Crème pâtissière

- 80 g de jaune d'oeufs
- 150 g de sucre
- 50 g de maïzena
- 500 g de lait
- une gousse de vanille
- 3 feuilles de gélatine
- 150 g de chocolat noir

Pâte à choux

- 250 ml d'eau
- 100 g de beurre
- une pincée de sel
- un peu de sucre
- 125 g de farine
- 4 œufs

Glaçage

- 120 g de crème liquide
- 100 g de chocolat noir
- 50 g de sucre glace

Temps de repos avant de servir

- ~2 h