

CHOUX PRALINES

Moyen

6/10 personnes

Pâte à choux

Pour 750 g de pâte à choux :

- 125 g d'eau
- 125 g de lait
- 110 g de beurre
- 5 oeufs
- 145 g de farine
- 4 g de sel

Garniture

- 40 cl de crème fleurette
- 150 g de praliné

Préchauffez votre four à 170°C.

Portez à ébullition l'eau, le lait et le beurre en morceaux.

Versez-en une fois la farine et le sel et mélangez, toujours sur le feu, pour dessécher la pâte pendant 5 minutes avec une cuillère en bois.

Mettez la pâte dans la cuve de votre robot et mélangez avec le fouet plat (la feuille) pour la refroidir un peu. Ajoutez ensuite les œufs un à un en attendant bien entre chaque œuf que le mélange soit bien homogène.

Garnissez une poche à douille avec la pâte à choux.

Sur une plaque recouverte de papier cuisson positionnez la pâte feuilletée et formez un boudin de pâte à choux sur le bord. Formez vos choux et enfournez pour 25 minutes à 170°C.

Dans un bol bien froid montez la crème liquide en chantilly. Quand votre crème est bien montée, mais pas trop ferme, incorporez-y les 2/3 du praliné à l'aide d'une maryse. Remplissez une poche à douille avec cette chantilly.

Quand les choux sont bien froids, coupez le haut de chaque chou. Garnissez jusqu'à mi-hauteur avec la chantilly, puis déposez un peu de praliné pur. Garnissez à nouveau jusqu'en haut avec de la chantilly. Refermez le chou et saupoudrez de sucre glace.

Réservez au frais jusqu'à dégustation.

PATISSERIE.NEWS