



Choux aux 3 chocolats

Ingredients

Craquelin

70g de beurre mou

100g de farine

85g de sucre

pâte à choux

160g d'eau

70g de beurre

120g de farine

3 oeufs

2cuillères à café de sucre

Ganache montée chocolat noir

80g de chocolat noir

200g de crème liquide entière

Ganache montée chocolat au lait

80g de chocolat au lait

160g de crème liquide entière

Ganache montée chocolat blanc

100g de chocolat blanc

140g de crème liquide entière

Craquelin

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine.

Une fois la pte bien homogène, taler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-picorer la taille des choux.

Pâte à choux

Faire bouillir ensemble le beurre, l'eau et le sucre.

Hors du feu verser en 1 fois la farine, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogène.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrêter lorsque celle-ci se décolle du fond de la casserole.

Laisser un peu refroidir.

Ajouter les oeufs 1 à 1 en les incorporant bien la pte l'aide d'un robot ou la spatule.

Quand la pte est homogène, verser dans une poche douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

Préchauffer le four 200C.

Enfourner 20 minutes (tout dépend de la taille de vos choux)

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Les ganaches montées

Couper votre chocolat en morceaux et verser la crème liquide chaude en 3 fois, mlanger jusqu'à obtenir une préparation homogène, laisser au réfrigérateur une nuit.

Faire les 3 préparations de la même façon.

Le lendemain monter les crèmes au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche douille et garnir vos choux.
