



Choux aux carambars

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

2 cuillères à soupe de sucre

Ganache montée aux carambars

150g de chocolat blanc

300g de crème liquide entière

80g de carambars

Craquelin

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine.

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

Mettre au frais 1h et emporte-piècer à 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, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre à chauffer à feu doux, mélanger pour faire dessécher la pâte 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 à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

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

Préchauffer le four à 200°C.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache montée aux carambars

Faire chauffer 110g de crème entière avec les carambars, jusqu'à ce qu'ils soient fondus

Verser la crème chaude sur le chocolat blanc en morceaux, puis ajouter le reste de crème entière froide

Mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène et mettre au frais toute une nuit

Fouetter votre crème avec un batteur ou autre de façon bien ferme

Mettre en poche et garnir vos choux
