

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
2cuillères à soupe de sucre
Ganache montée aux carambars
150g de chocolat blanc
300g de crème liquide entière
80g de carambars

Craquelin

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine.

Une fois la pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris surune paisseur de 2mm environ

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

Pâte à choux

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

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

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

Laisser un peu refroidir.

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

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

Prchauffer le four 200C.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache montée aux carambars

Faire chauffer 110g de crme entire avec les carambars, jusqu' ce qu'ils soient fondus

Verser la crme chaude sur le chocolat blanc en morceaux, puis ajouter le reste de crme entire froide

Mlanger jusqu' obtenir une prparation homogne et mettre au frais toute une nuit

Fouetter votre crme avec un batteur ou autre de faon bien ferme