

Choux au kinder

Ingredients
Craquelin
75g de beurre mou
90g de farine
10g de cacao non sucré
85g de sucre
Pâte à choux
160g d'eau
70g de beurre
110g de farine
2cuillères à soupe de sucre
3 oeufs
10g de cacao non sucré
Ganache montée au kinder
350g de crème liquide entière
320g de kinder maxi
150g de mascarpone

Craquelin

Mlanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine et le cacao.

Une fois la pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris sur une 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 et le cacao, mlanger rapidement pour obtenir une pte homogne.

Remettre chauffer feu doux, mlanger pour faire desscher la pte et arrêter 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 au kinder

Couper les kinders en morceaux et faire fondre au micro ondes

Ajouter toute la crme froide, bien mlanger et mettre au frais 4h.

Monter la crme de kinder au batteur ou autre en y ajoutant la mascarpone.

Mettre dans une poche douille et garnir vos choux.