



## 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  
2 cuillères 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

Mélanger ensemble le beurre mou et le sucre.

Incorporer la farine et le cacao.

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 et le cacao, 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 au kinder

Couper les kinders en morceaux et faire fondre au micro ondes

Ajouter toute la crème froide, bien mélanger et mettre au frais 4h.

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

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.

---