



Choux aux carambars

Ingredients

Craquelin

70g de beurre mou

85g de sucre

100g de farine

Pâte à choux

160g d'eau

70g de beurre

120g de farine

3 oeufs

2cuillère à soupe de sucre

Ganache montée aux carambars

300g de crème liquide entière

80g de carambars

150g de chocolat blanc

Craquelin

Mélanger le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et mélanger 30s/vitesse 3

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

Mettre au frais 1h et emporte-piècer.

Pâte à choux

Mettre l'eau, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°C

Une fois la pâte refroidie, ajouter les oeufs 1 à 1 en mélangeant vitesse 5

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

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



Choux aux carambars

