

Choux au praliné pécan

Ingredients
Craquelin
80g 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 café de sucre
Ganache praliné pécan
300 + 165g de crème liquide entière
2g de gélatine
85g de chocolat blanc
100g de praliné pécan

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 sur une paisseur de 2mm environ

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

Pâte à choux

-Pour environn 15 gros choux -

Faire bouillir 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 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 190C.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache praliné pécan

Mettre la glatine tremper dans de l'eau froide

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Faire chauffer 165g de crme liquide

Ajouter le pralin pcan dans le chocolat fondu

Verser la crme chaude et emulsionner

Ajouter la glatine essore

Puis les 300g de crme liquide froide, mlager

Filmer la prparation et laisser une nuit complte au frais

Le lendemain, l'aide d'un batteur lectrique, fouetter la ganache jusqu' obtenir une prparation ferme

Mettre en poche et garnir vos choux

Comme moi vous pouvez en rajouter dessus

Et l'aide d'une cuillre parisienne faire un creu sur le dessus pour rajouter du prlain pur