



Chou au praliné pécan TM

Ingredients

Craquelin

80g de beurre mou

85g de sucre

100g de farine

Pâte à chou

160g d'eau

70g de beurre

2cuillère à café de sucre

3 oeufs

120g de farine

Ganache praliné pécan

2g de gélatine

465g de crème liquide entière

85g de chocolat blanc

100g de praliné pécan

Craquelin

Dans le bol mettre le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine 30s/vitesse 3

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.

Pâte à chou

- Pour environ 15 gros choux -

Dans le bol 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 190°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 praliné pécan

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide

Faire fondre le chocolat blanc au bain marie

Faire chauffer 165g de crème liquide

Ajouter le praliné pécan
dans le chocolat fondu

Verser la crème chaude et emulsionner

Ajouter la gélatine essorée

Puis les 300g de crème liquide froide, mélanger

Filmer la préparation et laisser une nuit complète au frais

Le lendemain, à l'aide d'un batteur électrique, fouetter la ganache jusqu'à obtenir une préparation ferme

Mettre en poche et garnir vos choux

Comme moi vous pouvez en rajouter dessus

Et à l'aide d'une cuillère parisienne faire un creu sur le dessus pour rajouter du praliné pur
