

Choux au praliné pécan TM

Ingredients
Craquelin
80g de beurre mou
85g de sucre
100g de farine
Pâte à choux
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 pte bien homogne, taler entre 2 feuilles de papier sulfuris sur une paisseur de 2mm environ

Mettre au frais 1h et emporte-picer.

Pâte à choux

- Pour environ 15 gros choux -

Dans le bol mettre l'eau, le sucre et le beurre chauffer 5min/100C/vitesse 1

Ajouter la farine et mlanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes

Pendant ce temps prchauffer votre four 190C

Une fois la pte refroidie, ajouter les oeufs 1 1 en mlangeant vitesse 5

Quand la pte est homogne, verser dans une poche douille, former vos choux et ajouter dessus vos cercles de craquelins.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache montée 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