



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, taler entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur une épaisseur de 2mm environ.

Mettre au frais 1h et emporte-piécer 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 chauffer 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 par 1 en les incorporant bien la pâte à l'aide d'un robot ou la spatule.

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

Préchauffer le four 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 crme de kinder au batteur ou autre en y ajoutant la mascarpone.

Mettre dans une poche douille et garnir vos choux.
