



Choux Tagada

Ingredients

Craquelin

70g de beurre mou

85g de sucre

100g de farine

du colorant rouge

Pâte à choux

160g d'eau

3 oeufs

70g de beurre

2cuillères à café de sucre

120g de farine

Ganache tagada

200g de chocolat blanc

280g de crème liquide entière

250g de fraises tagada

Craquelin

Mélanger ensemble le beurre mou, le colorant et le sucre.

Incorporer la farine

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 à 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, mélanger rapidement pour obtenir une pâte homogène.

Remettre à chauffer à 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 à 1 en les incorporant bien à la pâte à l'aide d'un robot ou à la spatule.

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

Préchauffer le four à 200°C.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache tagada

Faire chauffer la crème avec les fraises tagada jusqu'à ce que le sucre rouge des fraises soit dissout

NE PAS FAIRE FONDRE LES FRAISES ENTIEREMENT

A l'aide d'un écumoire enlever les fraises

Verser la crème chaude sur le chocolat en morceaux en 3 fois et bien mélanger jusqu'à obtention d'une préparation homogène et bien

lisse

Mettre au frais toute une nuit

Le lendemain monter la ganache au batteur ou autre, de façon bien ferme.

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.
