



Choux au kinder

Ingredients

Craquelin

75g de beurre mou
85g de sucre
90g de farine
10g de cacao non sucré

Pâte à choux

160g d'eau
70g de beurre
2cuillère à soupe de sucre
110g de farine
3 oeufs
10g de cacao non sucré

Ganache montée au kinder

320g de kinder maxi
350g de crème liquide entière
150g de mascarpone

Craquelin

Mélanger le beurre et le sucre 30s/vitesse 3

Ajouter la farine et le cacao et mélanger 30s/vitesse 3

Une fois la pâte bien homogène, étaler entre 2 feuilles de papier sulfurisé, une épaisseur de 2mm.

Mettre au frais 1h et emporte-piècer.

Pâte à choux

Mettre l'eau, le sucre et le beurre à chauffer 5min/100°C/vitesse 1

Ajouter la farine, le cacao et mélanger 20s/vitesse 4

Laisser refroidir 15 minutes, pendant ce temps préchauffer votre four à 200°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 au kinder

Couper les kinders en morceaux et faire fondre au micro onde

Ajouter toute la crème froide, bien mélanger et mettre au frais 4h.

Monter la crème de kinder au batteur ou autre en y ajoutant la mascarpone.

Mettre dans une poche à douille et garnir vos choux.



Choux au kinder