



Chou au praliné pécan

Ingredients

Craquelin

80g de beurre mou

85g de sucre

100g de farine

Pâte à chou

160g d'eau

70g de beurre

120g de farine

3 oeufs

2cuillère à café de sucre

Ganache praliné pécan

300 + 165g de crème liquide entière

2g de gélatine

85g de chocolat blanc

100g de praliné pécan

Craquelin

Mélanger ensemble le beurre mou 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 chou

-Pour environn 15 gros 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 190°C.

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

Une fois cuit laisser refroidir sur une grille

Ganache 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
