

Choux chocolat



Ingrédients :

Pâte à choux

- ✓ Eau : ¼ L
- ✓ Farine : 0,200 kg
- ✓ Sucre : PM
- ✓ Beurre ½ sel : 0,100kg
- ✓ Œufs : 4 pce

Mousse chocolat :

- ✓ Chocolat : 100 gr
- ✓ Œufs : 3 pce
- ✓ Eau : 3 cuill

Matériel nécessaire :

- ✓ 1 Calotte
- ✓ 1 Maryse
- ✓ 1 Russe
- ✓ 1 Poche à douille
- ✓ 2 Ramequins
- ✓ 1 Fouet

Mettre le four à préchauffer à 180 °C.

1 / Réaliser la mousse au chocolat



1/ Faire fondre le chocolat + 2 cuill d'eau, dans un récipient placé par-dessus une russe d'eau chaude.



2/ Séparer les blancs et les jaunes d'œufs.



3/ Battre les blancs d'œufs en neige.



4/ Ajouter les jaunes d'œufs au chocolat. Bien mélanger.



5/ Puis incorporer délicatement les blancs d'œufs en neige.



6/ Mettre au moins 2h au frais.

2/ Réaliser la pâte à choux



7/ Commencer par préparer les ingrédients.



9/ Porter à ébullition.



8/ Mettre l'eau, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.

10/ Retirer du feu et verser la farine en une seule fois.



11/ Mélanger à la spatule en prenant soin de ne pas laisser de grumeaux.



12/ Dessécher la pâte sur le feu en remuant avec la spatule, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.



13/ Débarrasser dans un récipient froid et laisser refroidir 5 minutes.



14/ Incorporer les œufs 1 à 1 à la spatule.



15/ Au début, l'œuf a du mal à s'incorporer, mais petit à petit celui-ci se mélange parfaitement bien à la pâte.



16/ Incorporer les autres œufs 1 à 1.

3/ Cuisson des choux



17/ La pâte à choux est prête à l'emploi. Elle doit-être utilisée immédiatement. Dresser et cuire sur une plaque à pâtisserie beurrée, ajouter par-dessus le sucre en grain. Cuire dans un four préchauffé à 170°C jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et que les choux sonnent creux.

4/ Garnissage des choux



18/ Couper le chapeau des choux



19/ A l'aide d'une poche à douille, garnir les choux de la mousse au chocolat.



20/ Replacer le chapeau sur chaque choux.