

# Rituel gourmand #11

## Choux à la Crème au Chocolat

### INGRÉDIENTS

Retrouvez ci-dessous les ingrédients afin de réaliser cette recette de petits choux au crémeux chocolat ☐☐

#### Crème Chocolat

250g de lait  
100g de crème liquide  
3 jaunes  
50g de sucre  
24g d'amidon (Maïzena)  
105g Chocolat Noir 60 à 70%

#### Pâte à choux

60g de lait  
65g d'eau  
65g de beurre doux  
60g de farine T55  
3g de sucre  
1g de sel  
140g d'œufs soit environ 3œufs  
(Attention, bien peser car grammage précis important)

☐ Pensez à préparer vos pesées à l'avance pour être plus rapide et efficace !

[https://youtu.be/Tgvc\\_amf9m8](https://youtu.be/Tgvc_amf9m8)



Photo Facebook : [Sophie Wallach](#)

## RECETTE

### PÂTE A CHOUX

Préchauffez le four à 190°C en chaleur tournante.

Bouillir l'eau, le lait, le beurre, le sucre et le sel.

Ajouter d'un seul coup la farine dans la casserole et remuer à la spatule.

Déssecher à feu doux quelques secondes.

Verser la pâte dans un saladier.

Ajouter petit à petit les œufs à la spatule.

La pâte doit être tombante mais pas coulante (voir vidéo).

Mettre la pâte dans une poche avec une douille unie de 10mm.

Pocher sur une plaque graissée ou sur une feuille SILPAIN ou SILPAT des boules régulières d'environ 3cm de diamètre.

Enfourner à 190°C pendant environ 20 minutes, ne pas ouvrir le four pendant la cuisson. Les choux doivent être parfaitement dorés, s'ils ne sont pas assez cuits, ils vont retomber.

### CRÈME CHOCOLAT

Bouillir le lait et la crème.

Mélanger les jaunes et le sucre au fouet. Ajouter le maïzena.

Verser le liquide chaud dans le saladier, sur le mélange jaunes sucre maïzena en remuant au fouet.

Remettre le tout dans la casserole et cuire à feu moyen en remuant. Il est important d'aller dans les arrondis de la casserole pour éviter que cela ne brûle.

Lorsque la crème se met à bouillir, arrêtez le feu.

Verser sur le chocolat et remuer au fouet pour obtenir une crème parfaitement homogène.

Réserver au frigo.

## **DRESSAGE**

Couper les choux en 2 et pocher généreusement la crème refroidie avec une poche munie d'une douille cannelée.

Réserver au réfrigérateur.