

Chou-Chou au cœur fondant de Jean-François Piège

Ingrédients pour 10 choux:

Craquelin :

150g de beurre
75g de farine
165g de cassonade

Mélangez le beurre et la farine. Ajoutez la cassonade. Homogénéisez le mélange et étalez le finement entre deux feuilles de papier cuisson. Mettez au frais puis détaillez 10 pièces de 5 cm de diamètre.

Pâte à chou :

140g de lait
140g d'eau
10g de sucre
140g de beurre
140g de farine T55
4 gros œufs

Portez à ébullition l'eau, le lait, le sucre et le beurre. Hors du feu ajoutez la farine d'un coup et mélangez bien. Remettez sur le feu quelques secondes pour dessécher la pâte. Ajoutez les œufs progressivement et mélangez bien. Versez la pâte dans une poche à douille lisse de 1cm et formez 10 choux de 5cm de diamètre et 10 choux de 2cm de diamètre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Recouvrez les gros choux de craquelin. Enfournez à 160° pendant 30 minutes pour les gros choux et 20 pour les petits.

Crème pâtissière praliné:

4 jaunes d'œufs
60g de sucre
30g de maïzena
280g de lait
50g de crème
180g de praliné
150g de beurre

Faites bouillir le lait et la crème. Faites blanchir les jaunes d'œuf, le sucre et la maïzena. Versez le liquide chaud dessus et remettez dans la casserole. Faites épaissir. Ajoutez le beurre et le praliné et mixez bien pour obtenir un mélange bien lisse. Filmez au contact et mettez au frais 6 heures.

Montage :

100g de praliné
sucre glace

Découpez les chapeaux des gros choux. Montez la crème pâtissière à l'aide d'un fouet et remplissez une poche à douille munie d'une douille cannelée. Préparez une autre poche à douille avec le praliné pur. Découpez une toute petite ouverture et garnissez les petits choux avec le praliné pur. Garnissez les gros choux avec la crème praliné et enfoncez un petit chou au milieu. Poursuivez le dressage avec la crème praliné et coiffez le chou-chou avec son chapeau. Saupoudrez de sucre glace.

Gardez au frais avant de déguster.