



Choux Chocolat Menthe

delf745



Ingrédients :

Craquelin :

- 50g de farine
- 25g de sucre roux
- 25g de sucre blanc
- 40g de beurre
- 1 pincée de sel

Pâte à choux :

- 75ml d'eau
- 75ml de lait
- 60g de beurre
- 1cs de sucre
- 1/2cc de sel
- 80g de farine
- 3 œufs

Crème chocolat :

- 150g de chocolat noir (Valrhona Caraïbe 66%)
- 2 jaunes d'œufs
- 40g de sucre
- 25cl de crème liquide entière
- 15g de feuilles de menthe fraîches

Chantilly menthe :

- 20cl de crème liquide entière
- 40g de sucre glace
- 15g de feuilles de menthe

Déco :

- feuilles de menthe
- copeaux de chocolat
- perles craquantes au chocolat noir Valrhona



Préparation :

Chantilly menthe :

La veille, hacher grossièrement les feuilles de menthe et les mélanger à la crème liquide. Filmer et laisser reposer au frais toute une nuit.

Crème chocolat menthe :

Fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à blanchiment.

Porter la crème à ébullition avec les feuilles de menthe hachées grossièrement. Verser en filet, en filtrant les feuilles, sur les jaunes tout en remuant.

Remettre à cuire le mélange en remuant constamment et en vérifiant la température avec un thermomètre. Il ne faut pas dépasser 82°C.

Verser sur le chocolat haché en 3 fois pour bien le fondre, bien mélanger, filmer au contact et laisser refroidir complètement au frais.

Le craquelin :

Mélanger le beurre avec les sucres puis ajouter la farine et le sel.

Étaler entre 2 feuilles siliconées sur 2mm d'épaisseur puis entreposer au congélateur quelques minutes pour qu'il durcisse bien.

Découper des disques de 3cm de diamètre.

Avec le surplus, reformer une boule et ré-étaler pour recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Conserver les disques au frais (si vous en avez trop, conservez les au congélateur pour une prochaine fournée)

La pâte à choux :

Porter à ébullition le mélange eau + lait avec le beurre et le sel.

Lorsque le beurre est entièrement fondu, ajouter la farine hors du feu, en une seule fois.

Bien mélanger puis remettre sur feu doux pour dessécher la pâte pendant environ 2min.

Transférer dans le bol d'un robot pâtissier muni de la feuille et le faire tourner un peu pour refroidir légèrement la pâte.

Pendant ce temps, battre les œufs.

Ajouter ensuite les œufs à la pâte petit à petit.

Préchauffer le four à 180°C.

Transférer la pâte dans une poche munie d'une douille lisse.

Dresser les choux sur une plaque couverte d'une toile siliconée (ou papier sulfurisé).

Disposer un disque de craquelin sur chaque choux.

Enfourner pour environ 20min de cuisson, sans ouvrir la porte du four. Les choux doivent être bien dorés.

Laisser entièrement refroidir sur une grille.

Montage :

Filtrer les feuilles de menthe de la crème liquide.

Monter la crème au batteur en ajoutant le sucre glace à la fin.

Mettre la chantilly dans une poche munie d'une douille cannelée.

Mettre la crème en poche munie d'une douille lisse.
Couper les haut des choux.
Garnir le fond des choux avec la crème chocolat.
Disposer quelques perles craquantes puis dresser
une rosace de chantilly.
Saupoudrer de copeaux de chocolat puis remettre
les chapeaux des choux.
Décorer de quelques minis feuilles de menthe.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez
vous sur zodiosphere.fr